

This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`



Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guide per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

+ *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.

+ *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.

+ *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.

+ *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertati di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da `http://books.google.com`

Il libro per tutti

Ferruccio Rizzatti

Digitized by Google

G. BARBÈRA
DITTA TIPOGRAFICO-EDITRICE

ANNEX LIB.

Library of



Princeton University.
Friends of the
Princeton Library
The gift of
Friends

C ammi
gove
M — Co-
dici
D
C , ec.
C
R a del
Popo

con *tica.*

Si eseguiscono lavori tipografici di ogni genere. Specialità per le lingue forestiere, lavori matematici e di precisione.
Stereotipie e galvanoplastiche per conto di Tipografie e Case editrici a prezzi ridotti.

Cataloghi, Sagg *o richiesta.*

Digitized by Google

(1) Patrì. n. 526

CARLO ERBA - Milano



FOSFATO LIQUIDO DI FERRO E CALCIO,

prescritto dai Medici a tutti gli **individui deboli** e **convalescenti**, di malattie lunghe ed esaurienti, per favorire la guarigione definitiva; ai **bambini delicati** con ritardo della dentizione e con nutrizione deficiente o tendenti alla rachitide; in tutte le malattie del sistema nervoso dall'**isterismo** all'ipocondria ed alle gravi malattie del midollo spinale e del cervello; in tutti i casi quando è necessario di ristabilire la nutrizione generale in modo rapido.

Può associarsi al vino, ai liquori, agli sciroppi, ottenendo così una bibita gradevolissima, ed efficacissima agli scopi suindicati.

Dieci grammi corrispondono a 25 cg. di Fosfato di ferro e calcio solido.

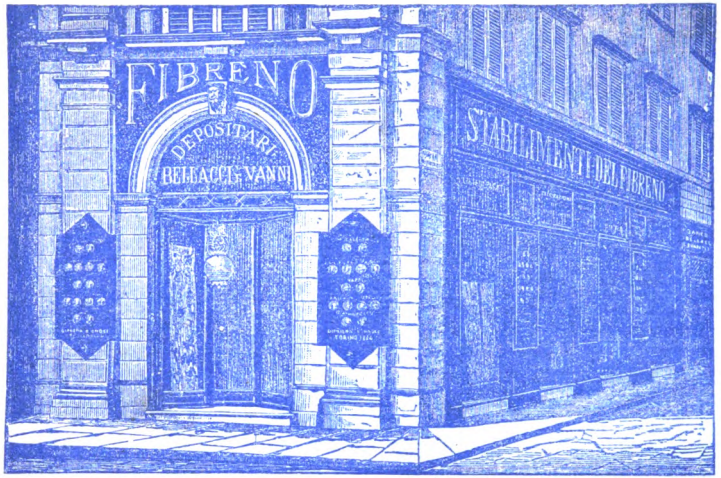
PREZZO: Lire **1. 75** la boccetta.

Esigere sempre la firma

Trovasi in tutte le Farmacie.

Carlo Erba

Digitized by Google



Depositari

DEGLI

STABILIMENTI

DEL

FIBRENO

BELLACCI E VANNI

Grande assortimento di

CARTE

DA PARATI

TAPPETI — TENDE

STOFFE

GUARNIZIONI

SI ESEGUISCONO

LAVORI IN TAPPEZZERIA

NOVITÀ

PAVIMENTI IN LEGNO NOCE. La ELEGANZA e la SOLIDITÀ di questi Pavimenti sono indiscutibili.

Via dei Panzani, 1 – FIRENZE – Via de' Banchi, 2.

Digitized by Google

Novità per Regali

Strenne, Premi

G. BARBÈRA

EDITORE

FIRENZE, *Via Faenza, 66.*

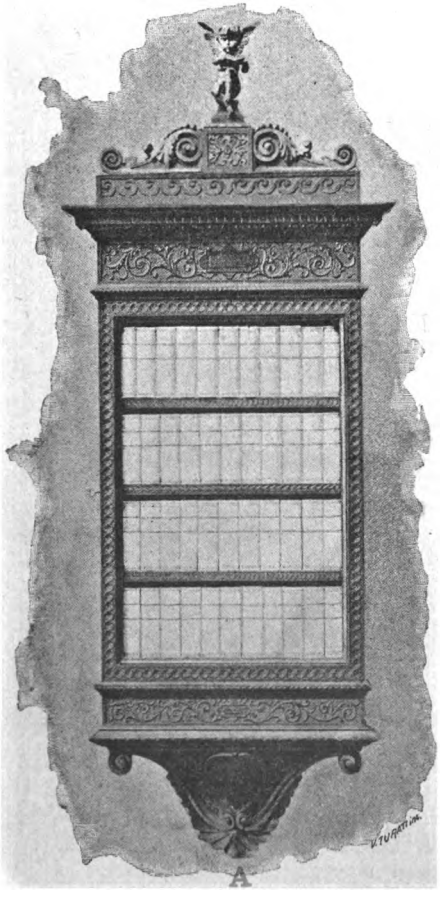
☞ Cercare fra gli Annunzi in fine del volume il Catalogo completo della COLLEZIONE DIAMANTE. ☜

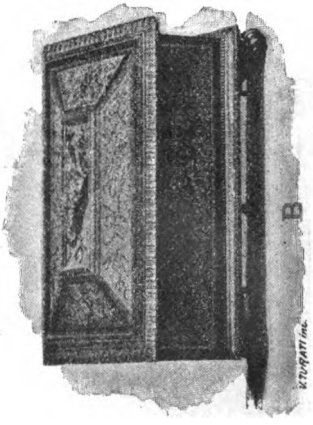
Digitized by Google

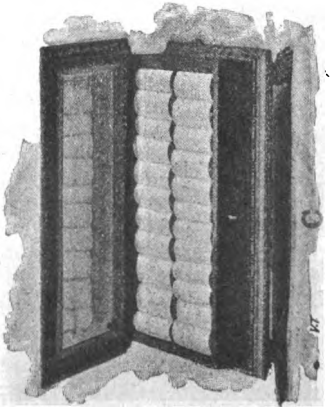
COLLEZIONE DIAMANTE.

Scaffali, Stipi, Scatole

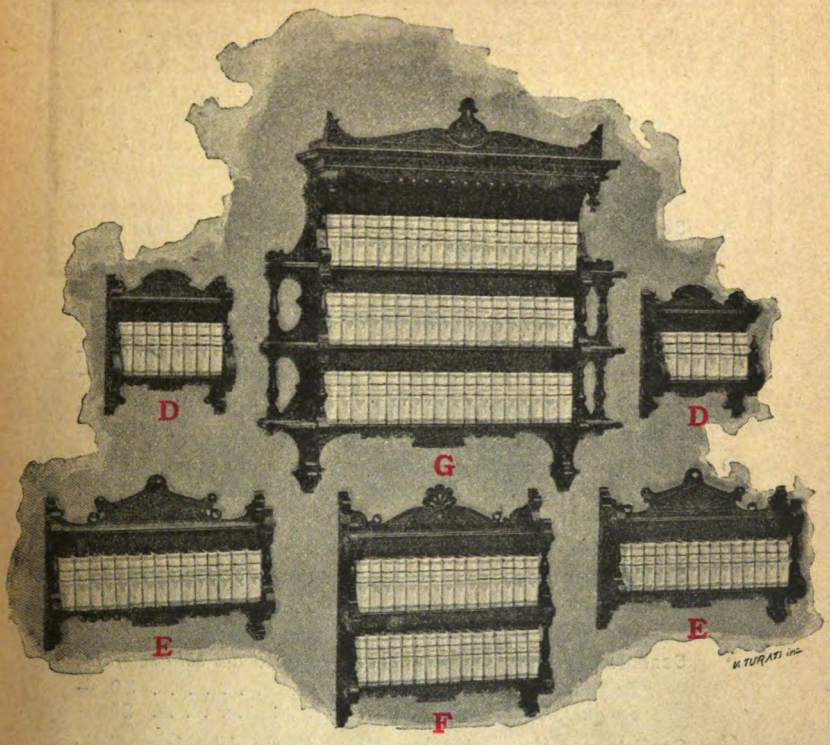
di diversa lavorazione artistica, appositamente preparati per contenere volumetti di questa Collezione.

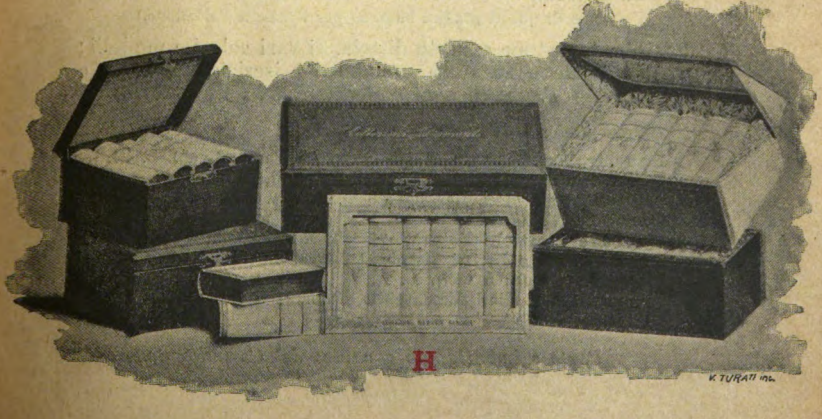






Digitized by Google





Digitized by Google

PREZZO CORRENTE.

Ogni volumetto della **Collezione Diamante** accuratamente legato in tela-pergamena con impressioni in oro e nero e taglio rosso . . . . . L. **3.** —

(Si prendono pure commissioni per legature di maggior lusso.)

A **Scaffale** a vetrina in legno noce finamente intagliato (mobile artistico di vero lusso), da appendersi ad una parete, atto a contenere circa 45 volumetti. — *Prezzo del solo scaffale* . . . . . L. **250.**—

(Due di questi scaffali bastano per l'intiera Collezione.)

B **Stipo** di legno noce finamente intagliato, atto a contenere circa 24 volumetti. — *Prezzo del solo stipo* . **170.**—

C **Stipo** come il precedente, ma con coperchio di cristallo doppio sfaccettato. — *Prezzo del solo stipo* . . . . **100.**—

D **Scaffale** di legno finto ebano, o quercia, da appendersi al muro, capace di 6 o 7 volumetti. — *Prezzo del solo scaffale:*

In finto ebano . . . . . **12.**—
In quercia . . . . . **10.**—

E **Scaffale** per circa 15 volumetti. — *Prezzo del solo scaffale:*

In finto ebano . . . . . **20.**—
In quercia . . . . . **16.**—

F **Scaffale** per circa 30 volumetti. — *Prezzo del solo scaffale:*

In finto ebano . . . . . **30.**—
In quercia . . . . . **25.**—

G **Scaffale** per circa 50 volumetti. — *Prezzo del solo scaffale:*

In finto ebano . . . . . **60.**—
In quercia . . . . . **55.**—

(Due di questi scaffali bastano per l'intiera Collezione.)

H **Scatole** di cartone coperto di tela, di vari colori e modelli; fabbricazione accurata, con fregi e iscrizioni a secco e in oro. — *Prezzo di ogni scatola* . . . . . **3.**—

Sono preferite le seguenti combinazioni:

I quattro Poeti (Dante, Ariosto, Petrarca, Tasso: 6 vol.). L. **21.** —
Poeti contemporanei (Foscolo, Leopardi, Manzoni, Niccolini, Giusti, Guadagnoli, Rossetti: 8 vol.) . . . . . **27.** —
Opere di V. Monti (6 vol.) . . . . . **21.** —
Novellieri antichi (Boccaccio, Sacchetti, Firenzuola: 6 vol.) **21.** —
Poemi greci e latini (Iliade, Odissea, Eneide, Farsaglia, Natura delle cose: 5 vol.) . . . . . **18.** —
Tragici greci (Euripide, Eschilo, Sofocle: 5 vol.) . . . . **18.** —

Porto e imballaggio a carico del Committente.

Digitized by Google

CAPSULE DI TAURINA

TONICO-PURGATIVE

DI

CARLO ERBA

MILANO.

È questo un rimedio che gode in tutto il mondo di un' indiscussa fama popolare e che è usato con giovamento in quasi tutte le malattie.

Nelle **malattie di fegato** i Medici non hanno rimedio migliore di questo, col quale risolvono gli ingorghi e gli indurimenti del viscere infermo, dissipano l'itterizia e favoriscono l'espulsione dei calcoli biliari opponendosi alla loro riproduzione.

Le **Capsule di Taurina** di **Carlo Erba** essendo di azione blandissima e rinfrescante, sono preferite dai Medici nella cura delle **infiammazioni** ai visceri addominali — non escluse quelle dello stomaco e degli intestini — e nella **stitichezza** abituale anche delle persone più sensibili e delicate. Essi le prescrivono con pieno successo anche nelle **indigestioni**, nella nevrosi, nei **dolori di ventre**, nelle congestioni ed infiammazioni del petto e della testa.

Ogni Capsula contiene 25 centigrammi di estratto di fiele bovino.

Scatola da 12 Capsule (con istruzione) Lire **1. 20.**

TROVANSI IN TUTTE LE FARMACIE.

Digitized by Google

FRATELLI ALINARI

Grande Stabilimento Fotografico

Casa fondata nel 1854

8, Via Nazionale - **FIRENZE** - *Via Nazionale, 8*

Gran Diploma d'Onore all'Esposiz. di Torino 1884,
Medaglia d'oro all'Esposizione Universale di Parigi 1889,
Medaglie a tutte le Esposiz. Nazionali e Internazionali.

Ritratti, Gruppi artistici istantanei,
Ingrandimenti,
Riproduzioni di Quadri antichi e moderni,
di Disegni, Sculture, ec.

Grande laboratorio per ritratti al primo piano,
Giardino per gruppi, vetture e cavalli.

Si adoperano tutti i processi conosciuti

Fototipie, Aristotipie, Platinotipie, Fotografie al carbone,
Smalti, ec.

Case Succursali { **FIRENZE, Via Tornabuoni, 20;**
ROMA, Via del Corso, 90.

In questi Negozi è in vendita una collezione di più di 20000 fotografie tratte dai Monumenti, Quadri, affreschi, soggetti artistici di tutte le Città d'Italia. Riproduzioni di quadri moderni, ricca collezione di fiori e frutti dal vero, collezione in fototipia dei più importanti disegni della Galleria degli Uffizi.

Fotografie colorite,

Albums rilegati in tela e in cartapecora.

Digitized by Google

ACQUA DI CHINA TONICA PER I CAPELLI PREPARATA DA H. ROBERTS & C.°

La migliore preparazione per i capelli.
Contro la caduta dei capelli.
Per la preservazione dei capelli.
Mantiene il colore ai capelli.

In bottiglie a Lire 2 l'una.

H. ROBERTS & C°. — Farmacia della Legazione Britannica,
FIRENZE, *Via Tornabuoni, 17;*
ROMA, *Piazza San Lorenzo in Lucina, 36 e 37.*





ANGLO-AMERICAN STORES

MAGAZZINI INGLESI-AMERICANI – Via Cavour, 39, 41, 43 – FIRENZE.

Vasti Magazzini ove trovansi unite al buon mercato perfette qualità di **generi tanto gastronomici che enologici,** non che **Stoffe per vestiario,** d'ogni genere si da Uomo che da Donna; **Biancheria, Telerie, Coperte, Ricami, Maglierie, ec.; Oggetti da Toilette,** come **Saponi, Profumi, Spazzole, ec.; Cartoleria e oggetti di Cancelleria; Scarpe, Ombrelli, ec.**

FARMACIA.

Si spediscono Casse, Bagagli, ec. in qualunque parte. — Corrispondenti a LONDRA, Signori H. S. KING & C°, 65, CORNHILL, ai quali Signori può consegnarsi la merce o gli oggetti da spedirsi in Italia.

Se richiesto, si manda ovunque il Catalogo gratis per posta.

Digitized by Google

LA FONDIARIA

COMPAGNIA ITALIANA DI ASSICURAZIONI

SULLA VITA E CONTRO I CASI FORTUITI

SOCIETÀ ANONIMA PER AZIONI

Capitale Sociale 25,000,000 di Lire — Versato 12,500,000 Lire.

Assicurazioni in Caso di morte

Vita intera, Miste ed a Termine fisso o Dotale.

PARTECIPAZIONE AGLI UTILI

LA FONDIARIA sui contratti di assicurazione delle categorie Vita intera, Mista e Termine fisso con partecipazione agli utili, assegna questi in ragione dell' 80 %.

Assicurazioni in Caso di vita

Rendite vitalizie, immediate e differite, Capitali differiti.

NAZIONALITÀ DELLA COMPAGNIA

La Fondiaria ha il vantaggio di esser Compagnia nazionale; vantaggio importantissimo, se ben si guarda, perocchè l' esser nazionale significa che tutte le sue operazioni si svolgono sotto gli occhi del pubblico italiano, col sindacato governativo, e sono condotte da uomini che il paese conosce.

Sede Sociale della Compagnia: FIRENZE, Via Tornabuoni, 17.

Agenzie Generali in tutte le principali Città d' Italia.

Digitized by Google

LA LIBRERIA EDITRICE

DI

R. BEMPORAD E FIGLIO

CESSIONARI DI FELICE PAGGI

(FIRENZE – Via del Proconsolo, 7 – FIRENZE)

è fornitissima di Libri scolastici d'ogni genere, italiani, francesi, inglesi e tedeschi. Ha un ricchissimo assortimento di libri d'agricoltura, di scienza, di storia, d'arte, di giurisprudenza, di letteratura ec., nelle principali lingue europee. Possiede al completo le collezioni **Reclam, Cassell, Tauchnitz, Bibliothek Weltlitteratur, Bibliothèque nationale, Bibliothèque rose, Bibliothèque des merveilles, Bibliothèque des meilleurs romans étrangers etc. etc.** Libri da premio e splendide pubblicazioni illustrate e rilegate uso strenna. I cataloghi delle proprie edizioni e d'ogni singola collezione sono distribuiti *gratis* a chi ne fa domanda. La Libreria accetta commissioni per tutti i paesi e s'incarica inoltre dell'associazione a qualunque giornale o rivista che si pubblichi in Italia e all'estero, ai prezzi originali, senza verun aumento per commissione od altro.

STABILIMENTO LITOGRAFICO

BENELLI e GAMBI

Via Tornabuoni, 6, FIRENZE, Piazza Santa Trinita.

Lavori artistici e commerciali, Cromolitografie, Carte-valori, Riproduzioni scientifiche, Carte geografiche e topografiche.

SPECIALITÀ

in Partecipazioni e Scatole per matrimoni, Biglietti da visita, Monogrammi, Rilievi in bronzi, in colori e in cromolitografia.

Lavori tipografici - Fabbrica di etichette a rilievo.

Digitized by Google

NITIDENT DEL
D.R J. G. VAN MARTER
DENTISTA AMERICANO.
SOLI AGENTI
PER L'ITALIA
H. ROBERTS & C.o

In polvere e liquido.
Denti sani e bianchi
nella vecchiaia.
Indispensabile a coloro
che portano dentiere artificiali.
Una volta usato
sempre adoperato.
Badare alle imitazioni.

Ogni scatola e bottiglia portano per marca di fabbrica due spazzolini da denti incrociati.

In polvere, Lire **2, 50** la scatola e Lire **3, 00** il vasetto.
Liquido, Lire **2, 50** e Lire **5, 00** la bottiglia.

H. ROBERTS & C°. — Farmacia della Legazione Britannica,
FIRENZE, Via Tornabuoni, 17; ROMA, Piazza San Lorenzo in Lucina, 36 e 37.

ISTITUTO CONVITTO CAVOUR

PER GIOVANETTI DI DISTINTE FAMIGLIE

diretto dal cavaliere ufficiale

PROF. PIETRO CATELLA

FIRENZE – *8, Viale Principe Amedeo (San Gallo).*

CONVITTO, MEZZO CONVITTO E ALUNNI ESTERNI.

Studi elementari, classici e tecnici completi. — **Corso speciale preparatorio agli Istituti Militari e di Marina.** — **Insegnamento** delle lingue francese, inglese, tedesca e spagnola. — **Lezioni** di Musica, di Ginnastica, di Scherma, ec.

Quest'Istituto-Convitto è uno dei più antichi di Firenze; è accreditatissimo per serietà di studi, buona disciplina e signorile clientela.

Il casamento posto nel punto più salubre della città è interamente isolato ed ha spazioso giardino per sollazzo degli alunni.

Digitized by Google

GIACOMO BROGI

FOTOGRAFO DELLE LL. MM.

il Re d'Italia, la Regina d'Inghilterra, il Re di Würtemberg, e di S. A. R. la Principessa Maria Luisa di Prussia.

STABILIMENTO FOTOGRAFICO

FIRENZE,

15, Lung'Arno delle Grazie
79, Corso dei Tintori.

Ritratti di ogni genere
Ingrandimenti inalterabili — Platinotipia.
Riproduzioni di qualsiasi oggetto.
Processo isocromatico
per ottenere i giusti toni dei colori.

Collezioni estesissime di Vedute, Statue,
Monumenti, Pitture ec.,
delle principali città d'Italia.
Edizioni diverse.

NEGOZI DI VENDITA

FIRENZE, Via Tornabuoni, 1,
NAPOLI, Chiatamone, 19bis.

Digitized by Google

GROTTA GIUSTI

MONSUMMANO (Toscana) **MONSUMMANO** (Toscana)

SULLA LINEA FERROVIARIA FIRENZE-PISTOIA-PISA
(STAZIONE PIEVE-MONSUMMANO)

R. Stabilimento di Bagni a Vapore naturale

APERTO DAL 1° MAGGIO AL 30 SETTEMBRE.

La GROTTA GIUSTI in MONSUMMANO (distante 5 chil. da Montecatini), magnifica per le sue bianche stalagmiti e stalattiti naturali, è efficacissima per la guarigione delle **artriti, gotta, reumatismo articolare e muscolare cronico, nevralgie reumatiche** (specialmente **sciatiche**), **paralisi periferiche, sifilide tardiva, saturnismo e idrargirismo cronici, sordità reumatiche recenti,** e di **talune malattie oculari (coroidite, cheratite),** ec.

Temperatura dell'aria caldo-umida della Grotta nelle varie parti della medesima: da 27°, 5 C. a 35° C. — Analisi della detta aria: Per ogni 1000 centim. cubi di aria della Grotta, gas acido carbonico centim. cubi 36, 5. — Aria atmosferica 955, 4. — Azoto eccedente 8, 1.

MEDICO DIRETTORE: **Sig. Cav. Dott. V. CRAPOLS.** — *Cura del* **Massaggio.**

Grande Albergo Reale Vittorio Emanuele — Ottimo trattamento — Soggiorno ameno e tranquillo.

Per notizie ec., rivolgersi alla **Direzione della GROTTA GIUSTI, MONSUMMANO** (TOSCANA).

SORGENTE ALCALINA ACIDULO LITINICA

DI ULIVETO (PROV. DI PISA)

PREMIATA PIÙ VOLTE CON MEDAGLIA.

Quest' acqua efficacissima, gradevolissima al gusto, ormai indispensabile per chi soffre di debolezza di stomaco, catarro gastrico, reumatismo articolare, ec. ec., ha in breve tempo sostituito quelle di **Vichy, Vals** e **Carlsbad.**

I certificati dei più illustri clinici confermano la sua efficacia, e per citarne alcuni, quello del **Prof. PIETRO GROCCO,** della R. Università di Pisa, del **Prof. PASQUALE LANDI,** della R. Università di Pisa, del **Prof. CESARE FEDERICI,** della Clinica di Firenze, ec.

L'acqua di **Uliveto** si spedisce solamente ben condizionata in casse di 50 e 25 bottiglie.

Per richieste: DIREZIONE DELLE TERME DI ULIVETO (Provincia di Pisa).

Trovasi vendibile in tutti gli Spacci di Acque Minerali e Farmacie del Regno e all' Estero.

Digitized by Google

AVVISO INTERESSANTE.

Son sempre aperte le due seguenti Associazioni, le più convenienti che esistano, della Ditta **FRATELLI BELTRAMI** di Firenze:

ROMANZIERE DELLE FAMIGLIE (Serie 1ª).

Completamente gratis i seguenti 4 splendidi premi a **tutti** quelli che acquistano, anche a uno per settimana, gli 80 fascicoli di cui si compone questa 1ª serie. Ogni fascicolo elegantemente stampato, di 32 pagine con copertina illustrata, costa Lire 0. 75.

Questi 80 fascicoli comprendono 12 romanzi di rinomati autori.

I 4 premi consistono:

1° in una splendida oleografia chiusa in elegante cornice dorata, alta metri 0. 63 e larga metri 0. 50;

2° in un'altra splendida oleografia chiusa in cornice uguale alla prima colla quale fa pendant;

3° nell'elegante binocolo **acromatico** chiamato Duchesse, da teatro e da campagna;

4° in uno specchio chiuso in superba cornice dorata, alto metri 0. 82 e largo metri 0. 64. Questo solo oggetto in commercio costa Lire 40.

ROMANZIERE DELLE FAMIGLIE (Serie 2ª).

Completamente gratis il più attraente e utile ornamento per salotto a **tutti** quelli che acquistano, anche a uno per settimana, i 40 fascicoli di cui si compone questa 2ª serie. Ogni fascicolo elegantemente stampato, di 32 pagine con copertina illustrata, costa Lire 0. 70. Questi 40 fascicoli comprendono due dei più rinomati romanzi di questo secolo.

Questo premio consiste in un artistico quadro oleografico rappresentante un castello del 600, che arieggia S. Miniato di Firenze, nella cui torre principale sta un **vero orologio ad ancora** di rinomata fabbrica svizzera. La tela è opera del Professor F. Fabbi, e l'oleografia dello stabilimento Borzino di Milano. La cornice dorata di gusto squisito costa da sè sola il prezzo dell'abbonamento.

Per comodo di tutti, è bene si sappia che la **Ditta FRATELLI BELTRAMI** tiene una rinomata Ditta che li rappresenta in ogni città d'Italia, la quale non solo garantisce l'esatta consegna dei fascicoli e premi agli abbonati, ma li manda altresì fino a domicilio senza aumento di spesa.

Gratis manifesti illustrati colle precise condizioni d'abbonamento a chi ne fa domanda o ai Rappresentanti se son già conosciuti, o alla **Ditta FRATELLI BELTRAMI** in Firenze.

A chi volesse acquistare detti abbonamenti in una sola volta, sappiasi che son già pronti presso i Rappresentanti e vengono subito consegnati pagando il prezzo pel 1° di Lire 60, e pel 2° di Lire 28.

Per coloro che abitano luoghi dove non c'è Rappresentante, la **Ditta BELTRAMI** s'impegna di spedire detti abbonamenti *completi* senza aumento di spesa, contro pagamento anticipato, però in porto *assegnato*. Imballaggio **gratis.** — Per le Isole aumento di 5 centesimi per fascicolo.

Digitized by Google

RINALDO KÜNTZEL

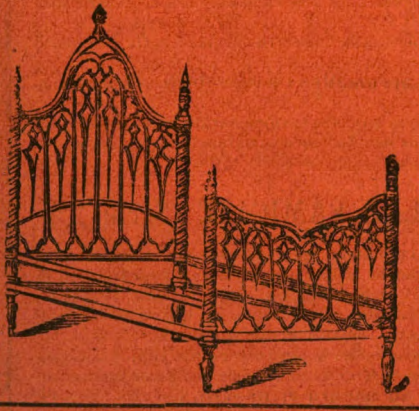
43, Via dell'Orivolo - FIRENZE - *Via dell'Orivolo, 43.*

SPEDIZIONI | **COMMISSIONI** | **ASSICURAZIONI**

Corrispondenti in tutte le città principali del globo.

Depositi di **Birra di Monaco** delicatissima ed igienica, in bottiglie originali.

Unico deposito del rinomatissimo Vino del Reno **Johannisberger-Gabinetto** e di Vini di Spagna.



PIAZZI GOFFREDO

FIRENZE

Via Strozzi (Palazzo Corsi.)

GRANDE MAGAZZINO

DI

MOBILI ARTISTICI

Ricco assortimento dei tanto rinomati articoli in ferro della fabbrica GHIBELLINI GIOVANNI di *San Giovanni in Persiceto.*

Letti da Lire 20 a Lire 2000.

Specialità esclusiva della fabbrica: VERNICE A PERFETTA IMITAZIONE DI QUALUNQUE LEGNO.

R. Stabilimento Balneario Pendini

GIÀ CRESCI CARBONAI

6, Via Cherubini - FIRENZE - Via Cherubini, 6

fra Via Venezia e Viale Principe Amedeo.

Bagni caldi semplici, zolfati e medicati.
Bagni elettrici freddi e caldi. — Bagni a vapore. — Bagni a doccia.
Cure elettriche, ec.

L'inverno i Locali sono appositamente riscaldati.

PENSIONE PENDINI — *Terreno, mezzanino e primo piano*
CON GIARDINO — **aperta tutto l'anno** — CON GIARDINO.

Digitized by Google

Gresham

COMPAGNIA INGLESE D'ASSICURAZIONE SULLA VITA

SOCIETÀ ANONIMA

Costituita in Londra nel 1848 - Stabilita in Italia nel 1855

CAPITALE SOCIALE LIRE 2,500,000 | CAPITALE VERSATO LIRE 542,800

Sede della Compagnia: **LONDRA**, St. Mildred's House,
Succursale d'Italia: **FIRENZE**, Via dei Buoni, 4.

SITUAZIONE AL 30 GIUGNO 1890

Attività	Lire 111,610,613.50
Reddito annuo	20,084,349.15
Pagamenti per scadenze, sinistri, riscatti, ec.	234,829,082.41
Utili ripartiti, di cui quattro quinti agli assicurati	18,800,000.—

Cauzione al Governo italiano, L. 978,120, in Rendita italiana 5 %

OPERAZIONI DELLA COMPAGNIA:

Assicurazioni in caso di morte — Assicurazioni in caso di vita

ASSICURAZIONI MISTE ED A TERMINE FISSO

RENDITE VITALIZIE, IMMEDIATE O DIFFERITE

LA COMPAGNIA HA AGENZIE
IN TUTTI I PRINCIPALI COMUNI D'ITALIA.

Direttore della Succursale italiana: **Cav. C. M. MAZZINI**

Via dei Buoni, 4 – **FIRENZE** – *Palazzo Gresham.*

Digitized by Google

STABILIMENTO PELLAS

— Casa fondata nel 1824 —

FIRENZE - Via Jacopo da Diacceto, 10 - *FIRENZE*

BIBLIOTECA
delle
SCIENZE LEGALI
(Proprietà assoluta della Ditta)

Raccolta
di opere originali di **Giurisprudenza**, ricca di ben 70 volumi, oltre le opere in corso di stampa.

TIPOGRAFIA
E
LITOGRAFIA

Riproduzioni
ARTISTICHE
IN BRONZO
E IN GALVANO

FORNITURA
dei
Biglietti ferroviari
e dei Cartoncini
per
la Rete Adriatica

Stampa dei Biglietti
per
Tramways
con **Macchina speciale rotativa.**

Indicatore Generale della Città di Firenze

COMPILATO
DA
ZANOBI VENTINOVE.

Anno XVI della compilazione.

CONTIENE:

La guida stradale della città. — Un elenco delle famiglie illustri, nobili e distinte. — Le amministrazioni e uffizi governativi. — Un ruolo di professionisti, artisti, industriali e commercianti.

Si vende al prezzo di Lire 5 presso la Direzione, FIRENZE, *Via Tealina, 1, p. p.*, e presso tutti i principali Librai.

Digitized by Google

COMPAGNIA DI ASSICURAZIONI SULLA VITA

THE

EQUITABLE

(of the United States).

SEDE SOCIALE: **NEW-YORK**, 120, BROADWAY,
SUCCURS. ITALIANA: **MILANO**, 6, CORSO VENEZIA.

Deposito al Governo italiano giusta le prescrizioni dell'Art. 145 del Cod. di Comm. Lire 1,112,800 in Rendita italiana 5 per cento.

BILANCIO al 31 Dicembre 1889

Fondo di garanzia	Lire	555,327,907. 05
Eccedenze sulle riserve volute dalla legge		118,274,781. 25
Assicurazioni del 1888		797,791,331. 85
Assicurazioni realizzate durante l'anno 1889		908,341,251. —
Assicurazioni in corso al 31 Dicembre 1889		3,270,370,074. 90
Pagamenti fatti agli Assicurati		675,483,082. 15
Aumento degli incassi		17,799,002. —
Aumento dell'Attivo		62,748,950. 25

Direttori per l'Italia: **Alfredo Servadio. – Cav. Guglielmo Grant.**

La Rassegna Nazionale

si pubblica in Firenze due volte al mese
in due fascicoli di oltre 200 pagine ciascuno.

È una Rivista molto importante specialmente nelle attuali nostre condizioni politiche. Colla collaborazione di uomini illustri per scienza e lettere, strenuamente lavora già da 12 anni alla formazione di un forte partito **Conservatore,** propugnando la conciliazione fra la Fede e la Scienza, la Patria e la Religione. Si dirige soprattutto alle famiglie più colte dell'aristocrazia e dell'alta borghesia, e tende a formare cittadini probi, di elevato sentimento, di forte carattere; i quali, nelle presenti condizioni di decadenza, sappiano restituire alla Società la moralità, l'ordine e il benessere, procurando di unire le classi dirigenti, colle classi laboriose mediante un vincolo di reciproco amore e di vicendevole interesse.

PREZZO DI ASSOCIAZIONE:

Lire **26** all'anno; Lire **14** al semestre; Lire **7.50** al trimestre;
Lire **2** ogni fascicolo separato.

Digitized by Google

LA DOMENICA FIORENTINA

Giornale ebdomadario letterario, politico che si pubblica in Firenze.

ANNO IV.

Scopo precipuo di questa pubblicazione periodica è l'offrire in una rassegna politica, in una cronaca locale e internazionale, nell'esame, nella critica e nella discussione degli affari municipali, nelle riviste dei teatri, nelle recensioni bibliografiche, nelle notizie generali interessanti la pubblica curiosità, nell'assidua collaborazione di *Yorick* e di altri brillanti scrittori, una lettura domenicale attraente, piacevole ed onesta, lontana così dalla pedanteria spigolistra, noiosa ed ipocrita, come dalla salacità scurrile, corruttrice ed immorale.

Amici dell'ordine costituito e del pacifico svolgimento di ogni vero progresso sociale, in politica; in arte, nemici delle brutture di forma e delle oscenità di concetto; nei rapporti giornalistici e sociali, cortesemente aperti e sinceri: tale è il programma del detto giornale che raduna tra i suoi lettori il più gran numero di persone per bene.

La Domenica Fiorentina oltre l'umore festevole completamente rispondente al suo titolo, non trascura la eleganza della veste, come si addice ad un'avvenente figlia dell'Arno, che esce in pubblico la Domenica per divertirsi e per divertire.

La raccomandiamo per la sua efficace pubblicità a tutti gl'industriali, società e commercianti in genere cui occorressero delle inserzioni in Toscana, dove specialmente si diffonde ed è popolare il giornale.

AVVERTENZA — Per abbonarsi alla **Domenica Fiorentina** basta consegnare all'ufficio postale di qualunque paese l'importo dell'abbonamento, pagando all'ufficio stesso 20 centesimi in più, ed il medesimo si incarica di tutto; oppure con Cartolina-Vaglia diretta ai sottoscritti. — Un anno L. **3,50** per l'Italia; per l'estero L. **6.**

Si spediscono numeri di saggio a chi ne fa richiesta col semplice invio di un biglietto di visita.

LUIGI MONTELATICI e C°, *Editori-Proprietari*
VIA DEI PANZANI, 19, FIRENZE.

PER

VINI E OLII

GARANTITI PURI E GENUINI DEL CHIANTI

Dirigersi a **ETTORE CASTELLANI**, *Proprietario-agricoltore*

GREVE NEL CHIANTI (Toscana.)

Digitized by Google

ETTORE CAMPANI

SPECIALISTA IN ODONTOIATRIA

PIAZZA DELLA SIGNORIA, N° 5 bis

FIRENZE.



GUSTAVO PAOLETTI, Via dei Conti, 2, FIRENZE

(con Succursale in **Piazza San Giovannino***)*,

IL PIÙ ASSORTITO, il PIÙ ANTICO, e il PIÙ RINOMATO **Stabilimento di pompe funebri e ornamenti sepolcrali** di tutti i generi, che si trova in Toscana. ⟨(Servizio telefonico.)⟩

BRIZZI & NICCOLAI.

FABBRICA

DI PIANO-FORTI

Premiata a diverse Esposizioni con Medaglie d' oro e Diploma d' onore.

GRANDE ASSORTIMENTO DI PIANO-FORTI ESTERI, HARMONIUMS, ARPE ED ALTRI STRUMENTI.

MUSICA: Edizioni italiane ed estere.

Stabilimento principale – VIA CERRETANI, 12, FIRENZE.

Digitized by Google

Stabilimento Artistico Industriale

PER LA LAVORAZIONE DEI LEGNAMI

FIRENZE — G. S. TEDESCHI — FIRENZE

FABBRICA
Via Arnolfo.

MAGAZZINO E TAPPEZZERIA
Via Bufalini.

Mobili moderni e in stile antico. – Sculture in legno.
Falegnameria. – Pavimenti in legno (Parquets).

SEGHERIA A VAPORE

Tappezzeria. – Ammobiliamento di Appartamenti, Alberghi, Uffici ec.
Sedie di Vienna. – Mobili dorati e di fantasia.

Rappresentanza della Fabbrica di CASSE-FORTI
FEDERICO WIESE, di Vienna.

NEGOZIO DI SPECIALITÀ ALIMENTARI E DROGHERIA.

Knorr's, Crema di fior d'Avena diastasata, consigliata dalle primarie Autorità mediche per la cura dei Bambini rachitici.

Cibils, il più efficace e più puro Estratto di Carne liquido e solido.

Il Cibils liquido è il solo Estratto di Carne, col quale si ottiene l'istantanea preparazione di un brodo finissimo senz'altro condimento.

Peptone Papaya, il sollievo dei Malati che soffrono di difficile digestione.

Knorr's, assortimento ricchissimo di Prodotti alimentari, la delizia della buona Massaia!

Alpenmilch Romanshorn, latte conservato senza zucchero.

Vino meridionale uso toscano, purissimo e di 10° di forza, il Vino il più economico per le Famiglie, Lire **1. 20** il fiasco.

12, Via Condotta, PAOLO BUOB - FIRENZE, Via Condotta, 12.

Digitized by Google

SUCCESSORI LHÔTE

Fornitori della R. Casa,
delle Strade Ferrate Meridionali (Rete Adriatica)
e Rappresentanti della Società Generale di Elettricità
sistema Edison di Milano.

OFFICINA ELETTRICA, Via Nazionale, 4; STUDIO TECNICO, Via del Melarancio, 2,
FIRENZE.

SONERIE ELETTRICHE – PARAFULMINI – LUCE ELETTRICA
IMPIANTI DI LINEE TELEFONICHE, EC.

Premiata fabbrica di fili fasciati in seta e cotone
per elettricità e per generi di moda.



Ditta COPPINI

Premiata con medaglia d' argento di I classe
all' Esposizione Nazionale de' Lavori Femminili

FIRENZE, VIA CALIMARUZZA, 4 e 7,
presso la Piazza della Signoria.

Casa fondata nel 1820.

Lavorazione speciale di Abiti per Fanciulli - Deposito dei Colletti e Polsini impermeabili, che mai si mettono in bucato nè si stirano - Stoffe estere e nazionali - Trine e Guarnizioni - Corredi - Cravatte - Calze - Vera Acqua di Colonia, di *G. Maria Farina* (Jülichs-Platz) - Vera Acqua di Felsina, di *Bortolotti* (Bologna).

Ufficio Succursale per le inserzioni
nei GIORNALI ITALIANI ED ESTERI

LUIGI MONTELATICI & C°, Firenze, Via dei Panzani, N° 19, 1° piano.

L' UFFICIO È EDITORE PROPRIETARIO
DELLA *DOMENICA FIORENTINA*
Giornale ebdomadario letterario–politico.

Concessionari della pubblicità del Giornale cattolico **IL GIORNO** (quotidiano).

Per qualunque giornale si volessero fare inserzioni, domandare preventivi al suddetto Ufficio, il quale è in grado di offrire molti vantaggi, fra i quali quello di accettare, in molti casi, merce in pagamento delle inserzioni.

Digitized by Google

Premiata Fonderia Tipografica

CON OFFICINA MECCANICA

DEI

FRATELLI ALESSANDRI

FIRENZE – 87, VIA SAN ZANOBI, 87 – FIRENZE.

Questa Ditta possiede numerose collezioni di caratteri da opere, da giornali, da avvisi e di fantasia. Da essa si trovano caratteri di tipo inglese, francese, bodoniano ed elzeviriano.

Rabinici – Gotici – Ebraici – Greci – Etruschi

Canto fermo – Fregi antichi e moderni.

FORNITORE **DELLA R. CASA**

FABBRICA DI CARROZZE

CARLO BRONZUOLI

SUCCESSORE DI G. CANOVAI.

STABILIMENTO DELLA PIA CASA DI LAVORO.

FIRENZE – 7, *Viale Carlo Alberto* – FIRENZE.

Servizio telefonico.

CIOCCOLATA ECONOMICA.

Essa unisce alla bontà il pregio di sciogliersi da sè ponendola in una tazza con liquido caldo, cioè acqua, latte o caffè, agitandola con un piccolo cucchiaio.

Costa Lire **1.40**, **1.60** e **2.00** la libbra, $^1/_5$ di chilogrammo. Si fabbrica pure Cioccolata in pani e in polvere a diversi prezzi i più limitati.

Distinta con 16 Medaglie.

ALCHERMES SPECIALITÀ

PREMIATO A PARIGI, LONDRA, VIENNA E FILADELFIA.

Si vendono in Firenze nelle Drogherie di **ANDREA TORRICELLI** in *Via del Mercatino di San Piero, 4*, ed in *Via dei Neri, 1.*

Digitized by Google

Diploma d'Onore - Vienna 1886 — Diploma d'Onore - Firenze 1887
Diploma 1° Grado - Londra 1888 — Medag. d'Oro - Barcellona 1888

STABILIMENTO ARTISTICO

VITTORIO TURATI

MILANO

29 - Via Bramante - 29

ZINCOTIPIA. FOTOZINCOTIPIA.
TIPOFOTOGRAFIA. LITOFOTOGRAFIA.

Spazio disponibile

Digitized by Google

Spazio disponibile

Digitized by Google

IL LIBRO PER TUTTI.

Digitized by Google

Digitized by Google

IL LIBRO PER TUTTI

REPERTORIO DI COGNIZIONI UTILI
NELLE DIVERSE OCCORRENZE DELLA VITA DOMESTICA.

ECONOMIA DOMESTICA E RURALE; CUCINA;
RICETTE, SEGRETI E ISTRUZIONI PRATICHE;
REGOLE DI ETICHETTA; GALATEO; RICEVIMENTI, CONVITI, BALLI;
IGIENE E MEDICINA FAMILIARE;
INDICAZIONI DI PRATICA LEGALE E AMMINISTRATIVA;
DIRITTI E DOVERI CIVILI; SCIENZA POPOLARE;
GIUOCHI; PASSATEMPI ISTRUTTIVI; ARTI E MESTIERI; CACCIA E PESCA;
MONETE, PESI E MISURE;
FORMULARII E TAVOLE PER CALCOLARE GL'INTERESSI EC.

Multum in parvo.

Settimo migliaio.

FIRENZE,

G. BARBÈRA, EDITORE.

1891.

Digitized by Google

Compiute le formalità prescritte dalla Legge, i diritti di riproduzione e traduzione sono riservati.

Digitized by Google

A TUTTI.

Spesso si perde molto tempo e si dura noiosamente molta fatica per aver notizie che dovrebbero trovarsi alla portata di tutti, per essere informati intorno a cose che capitano da un momento all'altro, a chiunque, e a volte non ammettono ritardo. Per esempio: — qualcuno si ferisce, è punto da un insetto, è preso da improvviso malore; quali sono le cure più urgenti senza bisogno di chiamare il medico, o in attesa della sua venuta? — Facciamo più liete ipotesi: — volete prender moglie, oppure siete già coniugato e sta per nascervi un figlio; quali sono le formalità da compiere, quali i preparativi da fare? — Cercate nell'**Indice,** posto alle ultime pagine di questo libro, e l'Indice, novantanove volte su cento, noi speriamo che vi dirà a qual numero troverete ciò che vi occorre entro il volume: è come se, volta per volta, un amico fidato vi dasse l'indirizzo d'un medico, d'una levatrice, d'un cuoco, d'un addobbatore, d'un professionista, dell'uomo esperto e pratico insomma, dell'opera del quale avete bisogno. E il bello è, che siete sicuri di trovarlo sempre in casa, a vostra disposizione, e il consulto, il servizio, la prestazione d'opera non costano nulla: *gratis et amore Dei.*

0985
.776
(RECAP)
896108
Digitized by Google

In questo libro, il posto del quale è tanto nella libreria e sullo scrittoio, quanto sulla credenza, sulla toilette, o sul tavolino da notte, la massaia troverà norme opportune di economia domestica, indicazioni sul modo di mobiliare la casa, di scaldarla, di tenerla pulita e sana; ci troverà come si allevano i bambini e i bachi da seta, come si fanno le conserve e come si apparecchia la tavola per un convito; la giovane sposa imparerà le regole di buona società, come si riceve, come s'invita, quali regole governano l'uso civile delle visite; l'uomo d'affari poi consumerà più d'ogni altro le carte di questo volume per richiamarsi alla memoria certe prescrizioni di legge, certe regole commerciali, certi usi mercantili; ognuno potrà apprendere come si reclami contro l'agente delle tasse, come e quando si faccia protestare una cambiale, con quali regole funzioni il servizio dei giurati nelle Corti d'Assise, come si ottenga il gratuito patrocinio ec. Lo sfaccendato, l'annoiato, il malato trovano anch'essi nel **LIBRO PER TUTTI** il loro VADE MECUM. A questo suggerirà cure semplici e di riconosciuta efficacia, indicherà le stazioni balnearie più accreditate con la rispettiva specialità: a quelli insegnerà giuochi di varie specie, passatempi istruttivi, occupazioni piacevoli, ec.

Ma a che moltiplicare gli esempi? Basta scorrere le colonne dell'**Indice** per restar sorpresi della quantità e varietà delle materie condensate in così comodo volume.

Libri di questo genere, le altre nazioni ne hanno a iosa; e ve ne sono molti assai ben fatti, che lasciano poco o nulla a desiderare. Alcuni hanno avuto un successo addirittura favoloso: se ne sono vendute centinaia di migliaia di copie. E si capisce; quando un libro come questo è fatto bene, lo comprano anche coloro che non

Digitized by Google

spendono mai un soldo in libri; esso è un oggetto di cui nessuno può fare a meno, di cui tutti capiscono l'utilità, è un vero **LIBRO PER TUTTI.**

Da noi si era tentata qualche imitazione; ma si può dire con poco successo, perchè non si era voluto o saputo durare la fatica necessaria per condurre a termine lodevolmente un simile lavoro, e la fatica necessaria non è nè poca nè da tutte le spalle, perchè non basta consultare monti di libri, estrarre e verificare centinaia di notizie, sceglierle, raggrupparle, ordinarle; bisogna anche cercare, trovare e saper interrogare, a viva voce, moltissime persone competenti in questa o quella materia per ricavare certe cognizioni che è inutile cercare nei libri, perchè nei libri non si trovano.

E in un'opera italiana un'altra difficoltà si aggiunge: la terminologia. Certi oggetti d'uso domestico cambiano di nome a ogni passo da un capo all'altro d'Italia. Quel bastone cilindrico con cui si spiana e assottiglia la pasta per far lasagne o altro qui si chiama *lasagnuolo,* là *matterello,* e poco oltre *cernitoio* o *spianatoio,* mentre altrove *spianatoio* chiamano quella tavola su cui si lavora la pasta.

In tanta varietà di termini, in tanta ricchezza di lingua, il riuscir chiari a tutti non è certo impresa da tutti.

Credete dunque, — domanderà il lettore, — di averle superate voi, questa difficoltà e le altre? Non presumiamo tanto nella prima edizione di un libro come questo; anzi sappiamo di abbisognare di molta indulgenza e discretezza per parte di chi se ne servirà. Possiamo però affermare, che il lavoro è stato lungo e paziente, e che nulla abbiamo trascurato che potesse servire al nostro intento. Se il favore del pubblico corrisponderà alla aspettativa

Digitized by Google

dell' Editore, presto bisognerà pensare ad una seconda edizione, e allora sarà facile migliorare l'opera nostra; a condizione peraltro che i nostri lettori ci aiutino coi loro consigli, indicandoci le omissioni, le inesattezze (che pur troppo non mancheranno, e per le quali domandiamo fin d' ora un benigno compatimento), manifestandoci eziandio i loro desiderii per le future ristampe. Noi vorremmo insomma che doventassero *collaboratori del* **LIBRO PER TUTTI** *tutti i suoi lettori.*

Frattanto è debito del sottoscritto di rendere il dovuto merito al Dottor FERRUCCIO RIZZATTI, il quale ha diretto la compilazione di quest' ardua prima edizione, che veramente può dirsi tutta opera sua.

Questo giovane scienziato e già provetto pubblicista, che nei suoi viaggi per l'Europa e in America, da lui narrati con penna facile e briosa, ha acquistato sì svariate cognizioni di scienza pratica e di *savoir vivre,* che ha conosciuto e confrontato usi e costumi tanto diversi (e per ciò appunto mi apparve come il più adatto per siffatto ufficio), questo strenuo lavoratore a cui la tipografia ha durato fatica a tener dietro, ha pienamente corrisposto alla mia aspettativa, e mi lusingo che non gli manchi l'approvazione, tanto più ambita, dei lettori del **LIBRO PER TUTTI.**

L'EDITORE.

Digitized by Google

INDICE GENERALE DELLE MATERIE.

ABITAZIONE. — Scelta e costruzione. - Masserizie ed arredi. - Igiene della casa. Pag. 1

ACQUA. — Acque potabili. - Acque minerali. - Acque gazose artificiali. 9

ACQUARIO 13

AGRICOLTURA 14

ALIMENTI. — Alimenti animali. - Cottura delle carni. - Carni diverse. - Minestre. - Ova, latte, burro e formaggio. - Pesce. - Alimenti vegetali. - Pane. - Conservazione degli alimenti. - Adulterazione e falsificazione degli alimenti. - Igiene dell'alimentazione 17

ALLATTAMENTO ED ALLEVAMENTO DEI BAMBINI. — Malattie dei bambini. - Igiene dell'infanzia 35

ANIMALI DOMESTICI E ANIMALI UTILI. — Cane, gatto, bue, capra, pecora, asino, mulo, cammello, elefante, coniglio, castoro, talpa, riccio, pipistrello, testuggine, rana, rospo, ec. - Allevamento degli animali domestici. - Malattie degli animali domestici 41

ANIMALI NOCIVI. — Felini, cani, mustele, orsi, rosicanti, rettili, anfibi, insetti, aracnidi, vermi. - Parassiti dell'uomo e degli animali domestici. 47

APICOLTURA 55

ARMI DA FUOCO PEL TIRO A SEGNO E PER LA CACCIA 59

BACHICOLTURA 61

BAGNI. — Igiene della pelle 65

BALLO 70

BATTESIMO 72

BEVANDE. — Bevande acquose. - Bevande acide. - Bevande zuccherine. - Bevande aromatiche non fermentate. - Bevande alcooliche non distillate. - (Coltivazione della vite. - Malattie della vite. - Fabbricazione dei vini. - Tinaia e cantina. - Adulterazione dei vini. - Conservazione dei vini). - Bevande alcooliche distillate o per infusione 73

BIANCHERIA E BUCATO 89

BIBLIOTECA 93

BOTANICA 94

CACCIA. — Cinghiale, orso, lupo, volpe, tasso, faina, donnola, camoscio, stambecco, lepre, coniglio, fagiano, pernice grigia, quaglia, beccaccia, allodola, tordo, passero, ec. - Caccia nelle paludi e negli stagni. - Cavalli e cani da caccia. - Accessorii 97

Digitized by Google

CALENDARIO. — Calendario perpetuo. - Calendario dell'orticultore e del giardiniere. — Calendario della massaia ..... Pag. 102
COMMERCIO 111
CUCINA (Utensili di) 113
DOVERI DI SOCIETÀ 116
ECONOMIA DOMESTICA. — Precetti diversi. - Segreti e ricette 121
EDUCAZIONE 127
FIORI ARTIFICIALI. — Utensili. - Materiali. - Fabbricazione. - Fiori di Makart ... 129
FRUTTETO. — Coltivazione degli alberi da frutta. - Conservazione delle frutta. 133
FUNERALI E LUTTO 135
FUOCHI D'ARTIFICIO 137
GIARDINO, SERRA E PIANTE DA APPARTAMENTO. — Coltivazione dei fiori e delle piante da ornamento in piena terra, in serra, negli appartamenti. - Elenco alfabetico delle principali piante d'appartamento e cenni sulla loro coltivazione. - Elenco alfabetico dei nomi volgari e latini delle principali piante d'ornamento 141
GINNASTICA. — Ginnastica educativa ed acrobatica. - Corsa, salto, lotta, nuoto. - Scherma. - Duello 156
GIUOCHI. — Giuochi di carte. - Scacchi, dama, domino. - Lotto, tombola, e simili. - Bigliardo. - Giuochi da campagna. - Giuochi fanciulleschi. - Giuochi di parole. - Giuochi numerici. - Giuochi ottici ed elettrici 159
IGIENE. — Igiene dell'aria. - Igiene dei sensi. - Igiene del sonno. - Igiene dei temperamenti. - Igiene della vecchiaia 183
ILLUMINAZIONE. — Candele. - Lampade ad olio. - Lumi a petrolio. - Illuminazione a gaz. - Illuminazione elettrica. - Fiammiferi 188
IMBALSAMAZIONE. — Mammiferi, uccelli, rettili, pesci, insetti, aracnidi, crostacei. 193
IMPERMEABILITÀ 197
INCENDI 199
INSETTI. — Caccia agli insetti. - Allevamento degli insetti. - Autotipografia naturale 200
LAVORI FEMMINILI. — Lavori di cucito. - Lavori di rimendo. - Lavori di ricamo in bianco. - Lavori a maglia. - Lavori all'uncinetto (*crochet*). - Lavori a reticella 205
LEGGI. — Atti dello Stato Civile. - Matrimonio. - Diritti civili. - Domicilio. - Beni. - Successione e Testamento. - Vendita e locazione. - Rendita. - Mutuo e pegno. - Legge sulla pesca marittima. - Legge sulla pesca fluviale e lacuale. - Legge sulla caccia. - Imposte sui fabbricati. - Tassa di bollo. - Doveri dei giurati. - Diritto dei poveri al patrocinio gratuito 215
MACCHINE DA CUCIRE 225
MATRIMONIO. — Pratiche, usi, doveri. - Igiene del matrimonio 226
MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACIA DOMESTICHE 230
MENSA E PASTI. — Conviti. - Doveri dei padroni di casa, degli invitati, dei domestici. - La gente per bene a tavola. - Igiene della mensa 245
METEOROLOGIA E CLIMATOLOGIA. — I fenomeni atmosferici. - Cause ed effetti dei fenomeni atmosferici. - Parafulmini. - Clima. - Termometri, igrometri, igroscopii e barometri. - Pronostici di buon tempo, di vento, di pioggia. - Luna rossa. - Proverbi-pronostici 250
MISURE, PESI E MONETE. — Misure lineari, agrarie, di capacità, e pesi già in uso nelle varie province e città d'Italia. - Misure itinerarie antiche e moderne. - Misure, pesi e monete di diversi Stati. - Sistema metrico decimale. - Pesi delle monete in corso. - Vecchie monete italiane. - Monete antiche .. 259

Digitized by Google

Orologi ..... Pag. 266
Orto. — Coltivazione delle piante da orto 267
Pasticceria e confetteria 271
Pesca. — Pesca di mare. - Pesca in acqua dolce. - Attrezzi per la pesca 279
Pollaio e Piccionaia. — Allevamento. - Madri e incubatrici artificiali. - Razze diverse 283
Pietre preziose e gemme. — Gemme orientali e gemme occidentali. - I diamanti più celebri. - Legno silicizzato. - Perle e madreperla 288
Riscaldamento 299
Scrittoio e corrispondenza. — Arredi dello scrittoio. - Carta. - Inchiostro. - Poligrafo. - Lettere 301
Sport ippico, scuderia e stalla. — Il cavallo. - Allevamento e malattie del cavallo. - Scuderia. - Corse. - Sport ippico. - Dizionarietto delle corse. - Il bue. - Allevamento e malattie del bestiame bovino. - Stalla 305
Tabacco 312
Tabella indicante il valore d'una lira alla fine di 20 anni, se impiegata ad interesse composto 313
Teatro 314
Telegrafi e poste. — Norme e tariffe ..... *ivi*
Toilette. — Acque, cosmetici e pomate per la toilette. - Sapone. - Profumi. - Belletti. - Depilatorii. - Acque, pomate, sapone e tinture pei capelli e per la barba. - Igiene dei denti. - Spugne, spazzole e pettini. - Vaporizzatori 319
Uccelliera. — Allevamento degli uccelli. - Pappagalli, canarini, cardellini, fanelli, ciuffolotti, fringuelli, lucherini, verdoni, calandre, stornelli, gazze, merli, capinere, usignuoli, civette 327
Vestimenta. — Igiene delle vestimenta. - Lavatura, pulitura e smacchiatura dei tessuti e degli oggetti di vestiario. - Conservazione degli oggetti di vestiario. 330
Viaggi 337

Digitized by Google

Digitized by Google

IL LIBRO PER TUTTI.

Abitazione.

Scelta e costruzione.

1. Casa mia, mamma mia: dice il proverbio. In casa sua l'uomo si tiene sicuro, come il bambino sotto la mamma: la casa è cara come la mamma, e sono questi i migliori affetti. E un altro proverbio dice: casa sua, vita sua. La vita in casa si vive; e fuori di casa, o con la fatica si procaccia, o si dimentica nelle distrazioni. Quel che l'uomo è, vedilo in casa: la casa, la famiglia fanno il bene o il male della vita. L'americano, che è il popolo il quale meglio d'ogni altro ha la scienza della casa, canta: *home, sweet home:* casa, dolce casa!

2. La scelta d'una abitazione è una delle cose più importanti nella vita. Una abitazione sana, gradevole, che offra, se non tutti, i principali comodi della vita, è una delle più necessarie condizioni del benessere e della salute.

3. Ma la salute, il benessere, e talvolta persino la moralità, non sono tanto facili a trovarsi in una casa, così come a prima giunta parrebbe, specialmente fra coloro che, come usa il cuculo, son destinati ad alloggiare tutta la vita nelle dimore altrui.

4. Solo alle classi abbienti ed agiate riesce meno difficile trovare, se non in via assoluta, relativamente almeno, un'abitazione pigionale comoda e salubre. Chi cerca trova, e sapendo, e volendo, e potendo, si giungerebbe ad accasarsi per bene, ove non regnasse, in chi ne fa ricerca, talora il capriccio, molte volte l'inerzia, e troppe volte la difficoltà maggiore di tutte, il prezzo.

5. La casa esercita sulla salute di chi l'abita una influenza considerevole; sicchè, se non è possibile riunire in essa tutte le condizioni di comodità e di benessere desiderabili, bisogna almeno esser sicuri che essa sia salubre.

6. E anzi tutto conviene far attenzione all'aria che si deve respirare, perchè è l'aria il principio della vita, e da essa dipende principalmente la salute. L'aria deve essere pura, secca, temperata.

7. Per questo riguardo la campagna è preferibile alle città. L'aria nelle campagne è più salubre; soprattutto perchè vi è rinnovata di continuo. Nelle città invece l'aria è sempre viziata, e per l'agglomeramento degli abitanti, e perchè le vie fiancheggiate da alte case offrono un ostacolo al vento, e impediscono il rinnovarsi dell'aria stessa.

8. Sul suolo delle vie della città si accumulano ogni sorta di avanzi organici, animali e vegetali, i quali si trasformano nel fango che è una fonte perenne di miasmi deleteri. Le emanazioni delle cloache, troppo spesso costruite in aperta opposizione a tutte le leggi della igiene, sono, oltre che assai sgradite, nocivissime. Si capisce quindi come, specialmente nei casi di epidemie, l'aria atmosferica nelle città debba essere malsana e pericolosa. Gli individui sani, sanguigni, sopportano facilmente la povertà di quest'aria; ma i deboli, gli anemici, i clorotici non possono resistere alla sua azione malefica.

9. I più fortunati sono quelli che abi-

Digitized by Google

tano i piani superiori, perchè l'aria vi si rinnova più facilmente. Ma non bisogna credere che i quartieri più alti siano sempre i più sani in una città; ciò non è che in certi limiti. I venti predominanti hanno soprattutto influenza sulla purezza dell'atmosfera.

10. Chi è costretto ad abitar la città, scelga per quanto sia possibile una via larga e ben aerata; rifugga dai piani terreni e dai mezzanini, ai quali dee preferire i piani superiori; e ricordi che a maggior altezza salirà, troverà l'aria più pura.

11. Potendo, dia la preferenza alle case dove la gabbia della scala si trovi aperta dal piano terreno al coperto, con anima spaziosa, e bene illuminata e ventilata, la quale occupi pressochè il centro della casa, e comunichi con qualche salottino o corridoio dove mettan capo i vari locali dell'appartamento. Così costruita, la scala sarà uno dei più efficaci depuratori dell'abitazione. I gradini poi non devono avere un'altezza superiore a 16 cm., nè una pedata minore di 33 cm.

12. Scelga per camera una stanza grande, col soffitto molto alto, munita d'un camino che attiri in copia l'aria, e di larghe finestre a levante o a mezzogiorno, per le quali, con l'aria, entri abbondante la luce. E le finestre lasci aperte durante il giorno, e disprezzi le doppie tende, attraverso le quali la luce filtra appena.

13. Il più grande purificatore dell'aria è la luce. Le piante e gli animali ne hanno bisogno per vivere.

14. La camera non dee essere abitata che durante la notte: e non bisogna farne, nè il proprio scrittoio, nè, soprattutto, la propria cucina. Conviene anche di non lasciarvi cosa che possa diffondervi odori, anche gradevoli: nè vasi di fiori, nè mazzi, nè profumi, nè medicine. L'aria della camera deve essere purissima.

15. L'abitare in campagna offre infiniti vantaggi che le grandi città non consentono: la purezza dell'aria, il ridente aspetto dei luoghi, le passeggiate facili, ogni sorta di comodità. Tutto vi concorre a conservare la pace all'anima, la salute al corpo.

16. Conviene tuttavia por mente alla scelta d'una casa sita in modo, che la salute de' suoi abitanti non possa essere compromessa nè dai venti, nè dal suolo, nè dalle località vicine.

17. Nei terreni gessosi, marnosi, l'acqua non può penetrare addentro nel suolo, e i terreni sono dei focolari permanenti di fermentazioni putride, cause frequenti di reumatismi e di febbri.

18. Converrà anche fuggire la vicinanza delle maremme, delle paludi, degli stagni: o almeno interporre fra la casa e le acque stagnanti una cortina d'alberi, preferibilmente a foglie persistenti.

19. La vicinanza d'un torrente, d'un rivo o d'un ruscello, quando essi colino in una vallata larga e ben aerata, e la corrente impedisca lo stagnar delle acque, non è malsana; anzi le chiare acque correnti purificano l'aria. Solo quando le acque colano nelle vallate strette e basse, l'umidità e le nebbie vi son frequenti, l'aria v'è rinnovata difficilmente, il caldo nell'estate vi è maggiore, e l'abitarvi è malsano.

20. Chi vuol costruire una casa, o abitare in una valle, sulla riva pur d'un ruscello, non solo deve porsi al coperto dalle crescite periodiche delle acque; ma cercare anche sin dove siansi estese le grandi inondazioni, le quali, sebbene meno frequenti, sono più pericolose.

21. Le piante sono ottime purificatrici dell'aria, per l'ossigeno che versano in essa; e l'abitare nei boschi è saluberrimo, quando il loro suolo sia secco e sabbioso.

22. Afferma il proverbio che val meglio approfittare delle pazzie degli altri, che commetterne una. In altre parole: non fate costruire una casa se il vostro avere non vi permetto di pagar troppo caro un capriccio. Meglio comprare una casa già costruita: chè in tal modo si vede quel che s'ha pel proprio danaro, e quel che occorra per accomodarla ai propri gusti. Quando si fabbrica non si sa mai quanto si dovrà spendere.

23. Haselberg dà i seguenti consigli pratici per chi vuol costruire una casa:

a) Le case debbon esser edificate su terrazze perfettamente asciutte; sicchè, prima di ogni altra costruzione, bisogna preparare il suolo;

b) Il pavimento del piano infimo, e quindi il suolo della cantina, perchè ce ne deve essere sempre una, rappresenta il livello di questa terrazza;

c) Le acque debbono aver uno scolo dal suolo del piano infimo, sia esso a cielo aperto, o sotterraneo;

d) Al livello della terrazza asciutta, tutte le pareti della nuova costruzione debbono essere protette da uno strato iso-

Digitized by Google

lante di cemento o di asfalto, impermeabile all'ascensione dell'umidità per capillarità;

e) Non bisogna mai buttar della terra sullo strato isolante, nè internamente, nè esternamente ai muri;

f) Il terreno all'intorno deve essere tenuto a distanza dai muri esterni della casa, sia mercè un muro di rivestimento, sia per mezzo di una scarpa; in quest'ultimo caso, da preferirsi, si ha uno spazio libero, l'*area* degli Inglesi e dei Tedeschi;

g) Quando è necessario coprire o riempire l'area, non bisogna mai buttar della terra sulla volta che serve a coprirla;

h) Il suolo dell'area deve trovarsi almeno a 20 cm. sotto il suolo della cantina.

24. Servono anche a impedire l'ascensione per capillarità dell'acqua del suolo nei muri degli edifici le placche impermeabili d'ardesia, di piombo, d'asfalto, e, meglio ancora, d'argilla vetrificata.

25. Una grande attenzione richiede altresì il tetto. Una sola grondaia in cattivo stato può essere causa della rovina d'una casa. Un'economia di poche lire nelle riparazioni al tetto, dopo una nevicata o dopo un colpo di vento, può cagionare una perdita di centinaia di lire.

26. Per indurire i muri calcari, le intonacature di gesso, le modanature, ec. serve benissimo una soluzione di silicato di potassa che si può applicare col pennello.

27. Le finestre e le porte devono dar accesso all'aria e alla luce. Siano quindi larghe ed alte.

28. Prima di affittare una casa od un appartamento, bisogna calcolare se il prezzo ne sia proporzionato alle vostre rendite. I proprietari delle case hanno de' privilegi su tutti i creditori. Non si deve spendere nell'affitto più che l'ottava parte della rendita.

29. Bisogna esaminare accuratamente le condizioni dei muri, delle porte, delle finestre, delle serrature.

30. Bisogna soprattutto por mente alla quantità e alla qualità delle acque potabili.

31. La vostra scelta sia tale che possiate fare nella casa il più lungo soggiorno possibile. Diceva Franklin, che a sloggiar tre volte si hanno i danni d'un incendio.

32. Abbiate cura d'informarvi se chi affitta sia realmente il proprietario, o, comunque, abbia diritto ad affittare.

33. Ponete mente alla distanza della casa dal luogo delle vostre occupazioni quotidiane, dalle scuole, dai mercati.

34. Domandate conto dei vostri futuri vicini di casa e coinquilini.

35. Se, visitando la casa, il vostro olfatto e gli occhi vostri hanno notato nei pressi, o nell'ambiente stesso della cucina, l'esistenza del tempio dove il figlio di Prometeo sacrifica alla più schifosa delle deità, fuggitela. Perchè non vi sarà angolo di essa, che in certe giornate di scirocco non sia invaso e dalla anidride solfidrica tanto dannosa alla respirazione, e da altri prodotti anche più dannosi.

36. Le migliori latrine sono quelle alla maniera inglese. Un apparecchio idraulico mantiene sempre pieno d'acqua il vaso, sì da chiuderlo ermeticamente e impedirne le emanazioni. Sarà bene lavarle di frequente con acqua clorurata. Anche il solfato di ferro è un ottimo disinfettante per le latrine.

37. Non abitate in nessun caso una casa finita di fresco. I reumatismi, le sciatiche, le pneumoniti, le risipole vi regnano. Una casa umida, dice un proverbio, vale il suo peso d'arsenico.

38. Per vedere se una casa sia umida, ponete in un vaso 500 grammi di calce viva, quale esce dalla fornace, e lasciate il vaso per ventiquattr'ore nella stanza dello stato igrometrico della quale volete accertarvi. Se il peso della calce è aumentato di più che tre grammi, fuggite la stanza e la casa come inabitabili. Lo spalmar le pareti di catrame o d'altro, o il rivestirle di legno, costerà sempre più che un trasloco.

39. Chi nell'estate soggiorna in campagna, non dimentichi, quando ritorna in città, di collocare nelle stanze che abbandona dei vasi pieni di cloruro di calcio ben secco, posti in altri vasi più larghi. Il cloruro di calcio assorbirà tutta l'umidità atmosferica, che, convertita in acqua, si riverserà nel vaso esterno.

40. Non dimentichi, inoltre, che quelle stanze hanno bisogno d'aria, e che bisogna rinnovarla il più spesso che sia possibile.

41. Preferite i pavimenti di legno verniciato ad olio ad ogni altro. La verniciatura ad olio conserva il legno, ne allontana l'umidità e gli insetti, lo mantiene ad una temperatura costante, e gli impedisce di scricchiolare.

42. Le porte che cigolano sono un vero tormento. A porvi riparo, e per non fare

Digitized by Google

uso dell'olio, serve molto bene la grafite. Basta levar la porta, e fregare i cardini con quei grossi lapis di pura grafite che si trovano da tutti i negozianti di oggetti di cancelleria.

43. La verniciatura ad olio è indicatissima per la cucina, lo scrittoio, il vestibolo e la scala, come la più salubre, la più pulita e la più economica.

44. Prima di applicarla bisogna fregare i muri con pietra pomice, e turare i buchi con un mastice, preferibilmente di bianco di zinco e olio. Il bianco di zinco è preferibile nel mastice a quello di piombo, perchè innocuo, e perchè non annerisce a contatto delle emanazioni solforose.

45. Per scacciare l'odore disgustoso, e qualche volta dannoso, delle verniciature, basta accendere nelle stanze ben chiuse un fornello di carbone, sul quale si butteranno delle bacche di ginepro, e lasciarvelo bruciare per ventiquattr'ore.

46. Per le camere e pei salotti sono preferibili le carte dipinte passate al laminatoio, a piccoli disegni. I grandi disegni sono più difficili da combinare, e fanno inoltre apparir più piccola la stanza.

47. Il colore della carta deve armonizzare con quello dei mobili. È da fuggire il verde, e specialmente il verde vellutato; questi colori, quasi sempre a base di rame e d'arsenico, sono pericolosi: il pulviscolo che se ne stacca, penetra nelle vie respiratorie, e può esser causa d'avvelenamento.

48. La carta dipinta si applica ai muri con pasta di farina, e preferibilmente di farina di riso, bollita. Quando la parete non è sufficientemente liscia, vi s'incolla sopra prima della grossa carta grigia, poi la carta dipinta. S'usa anche d'impastar la carta su telai di legno sui quali si è tesa avanti della tela da imballaggio.

49. La distribuzione delle stanze dipende naturalmente dai bisogni e dai gusti di chi abita la casa. Un appartamento in città occupa d'ordinario un piano soltanto. In campagna il salotto, la stanza da mangiare, lo scrittoio e la cucina si preferiscono al piano terreno: le camere al primo piano: quelle dei domestici al piano superiore.

50. È bene che, qualunque sia la grandezza della casa, una sola sia la porta d'ingresso. Tutto fai, dice un proverbio, ma la casa con due porte mai; e un altro: la porta di dietro è quella che ruba la casa.

Masserizie ed arredi.

51. Chi vuol provvedere di masserizie la propria casa dee por mente a che la forma e gli ornamenti si conciliino con la comodità. Preferirà quindi i mobili semplici, a linee corrette, d'uso facile e comodi, ai mobili lavorati e frastagliati, molto costosi, e quasi sempre a danno del buon gusto e del comodo. Eviterà soprattutto i mobili angolosi, gli spigoli dei quali sono una continua minaccia di contusioni, e le sedie ornate di borchie di rame, sulle quali si lascia troppo spesso qualche brandello dei nostri abiti.

52. La simmetria, le analogie di grandezza, di forma, di colore, che danno il senso dell'armonia, sono sempre gradevoli. Le tende, le portiere, le sedie, le poltrone, i divani, i tappeti debbono avere lo stesso dolore.

53. Chi vuol mobiliare la propria casa ricordi il precetto di Franklin: nulla è a buon mercato, se non è necessario.

54. La proprietà, il buon senso e il buon gusto devono regnare nelle stanzucce dell'operaio come nel palazzo del ricco; e la semplicità dee preferirsi al lusso di cattivo genere.

55. La mobilia del *salotto* si dispone a seconda dei gusti e delle condizioni, e si compone d'uno o più canapè, di poltrone, di sedie, d'una tavola rotonda che si copre con un tappeto.

56. È di pessimo gusto il porre sulla tavola dei vassoi carichi di tazze, e ogni sorta di ninnoli: essi non fanno che ingombrarla e impedire di farne uso.

57. Un pianoforte è un mobile, direi quasi, indispensabile in un salotto. Il pianoforte verticale ha il vantaggio d'occupare pochissimo posto, e oggidì se ne fanno di eccellenti per un prezzo relativamente minimo. Sovra il pianoforte non si devono riporre che i libri di musica.

58. Chi dà ricevimenti, abbia nel suo salotto almeno due tavolini da giuoco, coperti di panno verde. Sopra ciascun di essi va posto un candelabro a due branche.

59. Le pareti del salotto debbono essere tappezzate di carta dipinta di color chiaro e gaio; la balza in giro (*bordure*) deve armonizzare col colore dei mobili e delle tende.

60. Sulle pareti avranno posto dipinti ad olio, acquerelli, pastelli, stampe o fotografie; ma meglio lasciarle nude, che

Digitized by Google

coprirle delle orribili cromolitografie moderne di pessimo gusto.

61. Le doppie tende di mussolina e di seta, o di damasco, sono dei veri nidi di ragni, e servono solo a intercettare il passaggio alla luce. Meglio le semplici tende di mussolina leggera ricamata spesso elegantissime.

62. Diffidate delle stoffe tinte coi bei colori d'anilina: il sole le scolora rapidamente. Si preferiscano le tinte turchine d'indaco o di vagello, le cremisi o scarlatte di cocciniglia, le gialle vegetali, ec.

63. I tappeti di lana sono eccellenti nell'inverno, perchè la lana, cattiva conduttrice del calore, impedisce il raffreddarsi dei piedi. Bisogna toglierli nell'estate.

64. Le stuoie, più economiche, si possono lavare con uno strofinaccio ruvido bagnato nell'acqua salata. Quindi si debbono asciugare. Il sale impedisce che la paglia ingiallisca.

65. I tappeti di qualità migliore si può dire sian quelli che tornano a miglior mercato. Si evitino quelli che fra le loro tinte hanno il color bianco: il bianco ingiallisce presto, e dà al tappeto un aspetto sudicio. Si eviteranno pure quelli a mezze tinte, che sembrano usati anche quando son nuovi. In un bel tappeto le tinte debbono essere abilmente disposte, come in un quadro, sì che le più scure facciano risaltare le più chiare. Bellissimi sono i tappeti di un solo colore.

66. Nel salotto sia un bel caminetto di marmo, e sul suo piano siano una pendola, e due candelabri; ma non la folla di porcellane, e di vasi, e di ninnoli d'ogni sorta che taluno suole riporvi. Dietro alla pendola sia un grande specchio.

67. Una mensola con un altro grande specchio starà benissimo fra due finestre, soprattutto se di fronte al caminetto.

68. Un appartamento senza specchi è come un paesaggio senz'acqua: vi manca qualcosa.

69. Accanto al caminetto, munito d'alari, di paracenere e di pedana, sia il posamolle guarnito.

70. Nell'estate, in città come in campagna, si potranno coprir di fodere i mobili pei quali si temono i caldi raggi del sole. Della stessa stoffa si faranno le tende. Questa trasformazione, raccomandata dalla stagione e dalla economia domestica, lungi dal nuocere all'eleganza della mobilia, darà alle stanze un aspetto fresco ed allegro.

71. La *stanza da mangiare* deve essere spaziosa, specialmente in campagna. La mobilia deve esserne semplicissima: una tavola, delle sedie e una credenza.

72. La tavola sia rotonda, e si possa allungare secondo il bisogno. A meno che si abbiano invitati, per la colazione non occorre tovaglia. Una tela incerata, dipinta a legno, che si possa lavare, è indicatissima. Al disopra della tavola, nel mezzo della stanza, va appeso al soffitto un lume o lampadario a contrappesi.

73. Le sedie si guarniscono di crino, o meglio di cuoio, perchè il crino sciupa gli abiti, ed è troppo sdrucciolevole. Il crino però è di maggior durata, e si pulisce più facilmente. Sono indicati alcuni predellini per le signore.

74. La credenza è il mobile più importante d'una stanza da mangiare. In essa si ripongono i vini, i liquori, le frutta da porsi in tavola, come pure i vari strumenti della mensa: la biancheria da tavola, il vasellame di porcellana o d'argento, le posate, il cristallame. Sono da preferirsi le credenze col piano di marmo, e l'armadino a vetri sopra.

75. La stanza da mangiare si riscalda d'ordinario per mezzo d'una stufa di terra cotta invetriata o d'una stufa alla Franklin, che s'accendono un'ora almeno prima del pasto. È comodo munir la stufa d'un forno nel quale si possano tener calde le vivande, e riscaldare i piatti.

76. La mobilia della *camera* si compone del letto, del tavolino da notte o meglio del comodino, d'un armadio a specchi o senza per la biancheria, di uno o due cassettoni, d'un lavamano, di poltrone e di sedie.

77. Se nella camera è un'alcova munita di tende, bisogna aver cura di tenerle aperte durante la notte. Un letto chiuso da cortine è forse più elegante, ma per certo meno igienico d'un letto che ne sia sprovvisto. Le cortine ritengono gli effluvi del corpo, impediscono la circolazione dell'aria, e diventano i nidi d'ogni sorta d'insetti nocivi o noiosi.

78. Un buon letto deve essere soprattutto un letto solido. Un buon letto di legno è da preferirsi ad ogni altro; ma meglio un discreto letto di ferro, che un mediocre di legno.

79. I piedi del letto devono esser muniti di rotelle di ferro che scorrano su guide di legno o di ferro, indispensabili sui tappeti e sui pavimenti di legno.

Digitized by Google

80. Un buon letto risulta d'un saccone, preferibilmente impuntito, di due materassi di lana, d'una coltrice, o materasso di piume, d'un capezzale e d'un guanciale. Nei letti di ferro il saccone è sostituito dalle molle elastiche. La coltrice si pone fra i due materassi di lana. Un buon materasso si fa di lana e di crino misti, e si scamata ogni due anni.

81. Pei bambini basta un saccone e un buon materasso, entrambi impuntiti e piuttosto duri. Il capezzale si fa di crino.

82. Un caminetto è indispensabile in una camera. Il suo piano, oltre che per una pendola e due candelabri, può servire per posarvi molti utili oggetti: come dei vuotatasche, delle bottiglie, ec.

83. Un lettuccio da sedere, altrimenti detto agrippina, è un mobile utilissimo in una camera. Vi si potrà riposare, senza guastare il letto, durante il giorno.

84. Il lavamano, insieme agli utili porta-mantelli, troverà meglio posto in uno stanzino per la toeletta, che nella camera. Il pavimento dello stanzino dee esser coperto di tela incerata.

85. Pei vostri domestici, soprattutto per la vostra donna di casa, quando non ne avete che una, preferite una camera non molto lontana dalla vostra, a una camera all'ultimo piano. E fate sì che essi, sui duri sacconi, nelle camere strette, mal aerate, prive d'ogni comodo, non abbiano a far troppo amare riflessioni sulla differenza che passa fra la loro e la vostra camera.

86. Abbiate una stanza mobiliata con grandi armadi per la biancheria da tavola e da notte, e una larga tavola per stirare e per insaldare.

87. In una casa, specialmente in campagna, sono indispensabili alcuni utensili acconci pei piccoli lavori di riparazione che si possono facilmente ed economicamente compiere senza l'aiuto dei pratici.

88. È utile un banco, oltre che per molti lavori, per gli operai i quali potranno così eseguire le riparazioni senza asportare i mobili. Sono utilissimi una sega, una pialla o pialletto, uno scalpello, un cacciavite, un martello, una tenaglia, un paio di forbici, una squadra, due o tre trivelle di diversa grossezza, una o due lime; una cassetta a scompartimenti con chiodi e viti; una morsa, una piccola incudine, del filo di ferro. E gli utensili si terranno preferibilmente in un piccolo armadio di legno bianco, in bell'ordine.

89. Non v'ha cosa più malsana della polvere. Bisogna scopare adagio, e senza levar troppo alto dal suolo la scopa. Altrimenti non si leva la polvere: si sposta. Alle spazzole da mobili sono da preferirsi una grossa spugna o un cencio leggermente inumiditi.

90. Per levar la polvere dalle sedie, bisogna batterle all'aperto, e preferire, a un giunco che può guastarle, una coreggia, o un mazzo di coregge di cuoio.

91. I pavimenti di legno, o a mattonelle, grezzi o verniciati ad olio, si lavano con acqua di cenere, o si dà loro la cera con una spazzola dura.

92. Un ottimo intonaco pei pavimenti si compone di

Olio di lino tenuto al fuoco per dodici ore	chg. 2.000
Coppale	1.500
Ragia liquida	4.000
Sandracca	2.000
Lacca bianca	6.000
Mastice	4.000

Si fonde la miscela sul fuoco, e s'aggiungono 20 litri d'alcool usando ogni precauzione, trattandosi di sostanze molto facilmente infiammabili. All'intonaco si può dare il colore che si vuole. Si applica con un grosso pennello o con una spazzola, che si faranno scorrere sempre nello stesso senso.

93. Un buon intonaco è pure il seguente, che ha inoltre il vantaggio d'essere più economico:

Cera gialla	chg. 0.500
Potassa sciolta	4.000

Si fanno bollire insieme a fuoco lento in un vaso, poi s'aggiungono 125 grammi di colla di Fiandra sciolta a bagno maria. Si lascia bollire per un quarto d'ora, si leva dal fuoco, e si aggiungono 125 grammi di ocra gialla. Si mescola sino a che è tepido, e si applica, con una pennellessa, sul pavimento accuratamente lavato e seccato avanti. Applicandone un secondo strato, quando il primo è asciutto, si ha un eccellente intonaco.

94. I mobili di legno bianco si puliscono bene fregandoli con una spazzola dura e una miscela di 1 parte di calce, 3 di creta e 2 di sapone comune. Si lavano poi con acqua, e si fregano a secco.

95. Le carte dipinte delle pareti si puliscono abbastanza bene fregandole, dopo averle spolverate, e sempre in una stessa

Digitized by Google

direzione, con della mollica di pane di due giorni.

96. Pei mobili di legno verniciato bastano le fregagioni con una grossa flanella e un po' d'olio di lino.

97. Un ottimo encaustico si ottiene scaldando a fuoco lento 50 grammi di cera gialla e 50 grammi d'essenza di trementina rettificata, sino a che la cera sia fusa. S'applica con una flanella.

98. Un'altra buona vernice si compone di 1 parte di alcool, 1 di potassa, 1 di essenza di trementina, e un po' di cera vergine. Si applica con una penna di un grosso volatile, e si frega leggermente con una pezzuola di cotone.

99. Le macchie di grasso, d'inchiostro, o d'altro, debbono esser levate prima. A questo scopo si lava la macchia con una spugna bagnata, poi vi si applica sopra un pizzico d'una polvere composta di 1 parte di bianco di Spagna, 1 di cenere di legna e 1 di potassa ben mescolate, si frega con un cencio, si lava e s'asciuga.

100. Un altro buon encaustico è il seguente:

Carbonato di potassa puro (sale di tartaro)	grammi 8
Cera bianca	20
Acqua di sorgente	300

Si fonde la miscela a fuoco lento in un recipiente di terra. Ne risulta un liquido somigliante ad acqua di sapone. Si applica con un pennello, e si lascia asciugare. Poi si frega leggermente con un cencio.

101. Un altro encaustico si ha fondendo a fuoco lento una miscela di

Cera bianca	parti 1
Petrolio	8

Si applica come il precedente.

102. Le macchie d'inchiostro sul pavimento di legno e sui mobili si levano fregandole prima con un cencio bagnato nell'acqua calda, poi bagnandole per mezzo d'un pennello con una soluzione d'acido nitrico nell'acqua (cinque o sei gocce d'acido in un cucchiaio d'acqua) e lavando subito con acqua fredda.

103. Una buona vernice per mobili si ottiene sciogliendo una certa quantità di gomma arabica nell'acqua, e una uguale quantità di sandracca nell'acquavite calda. Si mescolano le due soluzioni, e s'aggiungono dello zucchero candito e un bianco d'uovo. Si batte forte la miscela, e si applica con un pennello

104. La così detta vernice inglese si ottiene nel modo seguente: Si mettono al fuoco in un vaso 500 grammi d'olio di noce, 32 grammi di miele, uno spicchio d'aglio e una fetta di pane. In un altro vaso, sul fuoco, si mettono 125 grammi d'olio d'aspide nel quale si fa fondere, quando è caldo, del caucciù: 60 grammi che vi si mettono a pezzetti. Poi si ritira dal fuoco quest'ultimo vaso, e se ne versa pian piano il contenuto nell'altro vaso. Si mescola il tutto, e si fa bollire per un'ora. Il pane si leva quando ha preso un color bruno.

105. Al legno di pero e di noce si può dare l'aspetto del legno di acajù, col processo seguente: Si frega il legno con una soluzione d'acido nitrico nell'acqua, poi vi si applica con un pennello uno strato o due d'una soluzione composta di 1000 grammi d'alcool, 50 di sangue di drago e 15 di carbonato di soda. Si lascia asciugare, e si applica ancora con un pennello uno strato di vernice fatta di 1000 grammi d'alcool, 50 di gomma lacca e 8 di carbonato di soda. Si lascia asciugare, e si pulisce con pietra pomice e un pezzo di legno d'abete fatto bollire nell'olio di lino.

106. Per dar al legno di faggio, d'abete e di pero, l'aspetto del legno di noce o di palissandro, s'applicano col pennello una o più mani di manganato di potassa sciolto nell'acqua calda. Si lascia asciugare, si invernicia e si tira a pulimento. Il manganato di potassa, noto sotto il nome di camaleonte minerale, ha la proprietà di decomporsi, a contatto delle fibre vegetali, in ossido bruno di manganese e in potassa: questa fissa in modo durevole il precipitato nel legno.

107. Per tingere in nero il legno, si frega con una spazzola bagnata in una soluzione d'acido solforico, e si espone al fuoco. Serve bene anche il nitrato d'argento: ma è più costoso. In entrambi i casi il legno è suscettibile d'un bel pulimento.

108. Per tingere il legno in turchino, si fa sciogliere della limatura di rame nell'acido nitrico, e si frega il legno con una spazzola bagnata nella soluzione. Poi si bagna ripetutamente con una soluzione calda di potassa o d'indaco. Usando della tintura di curcuma si ha una tinta gialla; si ha verde usando una soluzione mista di curcuma e d'indaco.

109. Per pulire i tappeti, si battono

Digitized by Google

con un giunco, prima al rovescio, poi con maggior precauzione sull' altro lato, o si fregano con una spazzola bagnata d' acqua nella quale siano state stemperate due o tre vesciche di fiele di bue. Si lava con acqua limpida, e si frega a secco con un cencio.

110. I sacconi si possono pulire con uno strofinaccio bagnato nell' acqua salata prima, poi con un altro asciutto.

111. La tela cerata si lava con una spugna o con un cencio bagnati nell' acqua fredda. L' acqua calda e il sapone ne sciupano il colore.

112. Il marmo si lava con una soluzione leggerissima d' acido muriatico, o col sapone nero caldo; poi si frega coll' encaustico (n° 97). Soltanto che, invece della cera gialla, bisogna usar la cera bianca.

113. Le cornici dorate si puliscono levandone prima con un pennello la polvere, poi lavandole con una spugna umettata d' una leggera soluzione acquosa di sapone bianco. Serve anche una leggera spennellatura d' una miscela di 90 grammi d' albumi d' ova ben battuti, e di 30 grammi d' acqua di Javel (cloruro di potassa). L' uno e l' altro processo servono però soltanto quando la doratura è verniciata. In nessun caso si deve adoperar della lana. Facendo bollire un mazzo di porri in un litro d' acqua, si ha un liquido che applicato sulle cornici dorate ne allontana le mosche.

114. Gli specchi e i vetri si lavano prima con una spugna e dell' acqua di sapone tiepida; poi si fregano a secco con una pelle di guanto e un po' di bianco di Spagna in polvere finissima. Per evitare che la polvere contenga dei granelli petrosi che potrebbero rigare o anche spezzare il vetro, si stempera il bianco nell' acqua, si filtra attraverso un panno di mussolina, e si adopera il deposito che si ha in fondo al vaso, dopo aver decantato il liquido.

115. Il rame si pulisce col rosso inglese. Meglio: si fregano con sale ammoniacale polverizzato e impastato con acqua, si scaldano sur un fornello di carbone, e si fregano a secco, con bianco di Spagna, gli oggetti di rame che assumono così un bel color d' oro. Il rame dorato si frega con una spazzola bagnata nell' acqua di sapone, poi si lava nell' acqua calda, si lascia asciugare all' aria, e se ne fregano le parti brunite con pelle di guanto.

116. I metalli bronzati non si lavano. Se però sono sporchi d' oli, di grassi, di cera, s' immergono nel ranno caldo, poi s' asciugano con una pezzuola, e si espongono a un calore moderato.

117. Per preservare dalla ruggine gli oggetti di ferro o d' acciaio, si riscaldano sino a che si possano tener in mano; poi si fregano con cera vergine bianchissima. Si riscaldano di nuovo, e si fregano con una pelle.

118. Ecco un altro metodo per preservare dalla ruggine gli oggetti in metallo brunito. Si compone una vernice di parti uguali di gomma coppale e di trementina; si immerge nella vernice una piccola spugna ben pulita e ben secca, si preme fra le dita perchè non le resti aderente che una piccolissima quantità di vernice, si frega leggermente con essa l' oggetto, e si lascia asciugare al coperto dalla polvere.

119. Per levar la ruggine serve una miscela d' olio di tripoli e di fiore di zolfo, che si applica fregando con un pezzetto di pelle. Quando la ruggine resiste, si ricorre allo smeriglio.

120. Il ferro fuso si conserva meglio fregandolo con della piombaggine.

121. Una buona ed economica vernice per gli oggetti di ferro fuso tinti in nero, s' ottiene mescolando 1 chg. d' asfalto comune con 600 grammi d' olio di lino e 2 litri d' essenza di trementina. Si può conservare in bottiglie di terra. Si applica con una spatola.

122. Le stufe, i fornelli, ec., si tingono di nero con la seguente vernice: Battete 3 albumi d' ovo, mescolateli con 250 grammi di piombaggine in polvere finissima, stemperate il miscuglio nella birra acida, e fate bollire per venti minuti. Si adopera fredda.

123. Gli oggetti d' alabastro si lavano benissimo coll' acqua di sapone. Poi si immergono nell' acqua limpida, si asciugano, e si fregano con gesso in polvere finissima.

124. La porcellana e gli oggetti di cristallo si puliscono colla terra di gualchiera ben polverizzata.

125. Quando si puliscono vasi dipinti, bisogna usare grandi precauzioni, perchè certi colori resistono meno degli altri. Il rosso vermiglio dei vasi chinesi, per esempio.

126. La porcellana e il cristallame si accomodano col bianco d' argento preparato all' olio come per la pittura. Si ap-

Digitized by Google

plica con un pennello, si uniscono i pezzi, e si lascia asciugare per quattro o sei settimane.

127. Allo stesso uso serve un mastice che si può preparare per usarne all'uopo, e che ha il vantaggio di far presa rapidamente. Si prepara nel modo seguente. Si gonfino 8 grammi di colla di pesce nell'acqua distillata; si decanti, e si copra d'alcool la colla, aiutando la soluzione col calore. S'aggiungano 4 grammi di mastice in lacrime, sciolto in 12 grammi d'alcool, poi 4 grammi di gomma ammoniaca polverizzata. Si agiti il miscuglio, e si faccia evaporare a bagnomaria sino a che abbia acquistata una consistenza gelatinosa. Si rammolisce col calore quando si vuol servirsene, avvertendo che l'oggetto accomodato deve mantenersi caldo per ventiquattr'ore circa. Serve anche per accomodare gli oggetti di marmo, d'alabastro, ec.

128. Certi vasi da fiori hanno un'apertura sì stretta, che riesce impossibile introdurvi la mano per pulirli. D'altra parte, col tempo, vi si deposita dentro uno strato bruno e fetente di materie vegetali putrefatte. Per levarlo, basta versarvi qualche goccia d'acido cloridrico sciolto nell'acqua, che scioglierà il deposito, e poi sciacquare con acqua.

129. Quando un vaso di porcellana è incrinato, per servirsene senza che lasci sfuggire l'acqua, basta fregare, dentro e fuori, sulla incrinatura, uno spicchio d'aglio o una mandorla. Un liquido caldo però scioglierebbe il succo otturatore, e sfuggirebbe.

130. Una buona massaia deve aver cura che *ogni settimana* sia data la cera (o l'encaustico) ai pavimenti; siano battuti i tappeti; sia dato l'encaustico ai mobili; siano levati i ragnateli dalle pareti, dai soffitti; spazzolate le tende.

131. *Una volta al mese* si puliscano i marmi, il rame, il bronzo, le ferrarecce, le porcellane, il cristallame, gli specchi, i vetri; si cambino le coperte dei letti, e le piccole tende delle finestre.

132. *Ad ogni primavera*, levare i grandi tappeti, batterli, rotolarli e avvilupparli in una tela; pulire accuratamente il paracenere, il posamolle, la paletta e le molle, avvolgerli in carta grigia, e riporli in luogo ben asciutto: pulire le cornici dorate degli specchi e dei quadri; levare le tende pesanti; porre le fodere ai mobili.

133. *Ad ogni inverno*, far nettare dalla fuliggine i camini, rifornirli del paracenere, della pedana, del posamolle; riempire la cassa o la paniera delle legna; stendere i grandi tappeti o le stuoie.

134. Della *cucina*, della *credenza*, della *dispensa*, della *cantina* e delle loro suppellettili, altrove; altrove pure altri precetti d'*economia domestica*. (Vedi.)

Acqua.

Acque potabili.

135. L'acqua è indispensabile alla vita degli animali e dei vegetali non solo, ma anche dei minerali. Le regioni nelle quali essa fa difetto presentano scarsa o nulla vegetazione: ivi è il deserto. I cristalli, che sono gli individui del così detto regno minerale, sono soltanto in virtù dell'acqua di cristallizzazione.

136. L'acqua è la migliore e la più indispensabile di tutte le bevande: anzi, è la base di tutte le bevande. Ma non v'è proverbio più falso di quello: innocente come l'acqua.

137. Una buona acqua potabile deve essere:

a) perfettamente limpida e trasparente;

b) dotata d'un sapore aggradevole;

c) senza alcun odore. Si riconosce se svolga odore, riscaldando un matraccio chiuso e che ne sia stato prima ripieno a metà. Agitandolo quindi, si leva il turacciolo e si fiuta. Si rifiuti l'acqua che mandi un odore qualsiasi;

d) temperata d'inverno, e fresca d'estate. La temperatura conveniente deve essere fra i 10 e i 15 centigradi. Troppo fredda, è molesta alla bocca ed ai denti, e può esser causa di grave irritazione gastrica. D'estate, e a corpo sudato, l'acqua molto fredda può produrre congestioni ai visceri, crampi, coliche, vomiti e persino sincopi mortali. Bisognerà quindi almeno inghiottirla a sorsi, e solo dopo averla tenuta alquanto nella bocca per riscaldarla. L'acqua tiepida riesce nauseante e non estingue la sete;

e) ben aerata. Una dose scarsa d'ossigeno rende l'acqua di difficile digestione, ed affinchè essa sia potabile deve contenere per ogni litro almeno 17 cm. c. d'azoto e 8 d'ossigeno;

f) contenente convenienti proporzioni

Digitized by Google

d'acido carbonico e di taluni sali, ma non dura o cruda. La presenza del bicarbonato di calcio e del cloruro di sodio in piccolissima quantità, serve a toglierle il senso di fatuità al gusto ed a facilitarne la digestione. Una quantità eccessiva di solfato o di cloruro di calcio e di sali di magnesia, può esser causa di disturbi gastrici ed enterici. Un assoluto difetto di iodio, e secondo taluni l'abbondanza di sali magnesiaci, di fluoruri e di piriti, si ammette possano esser causa del gozzo: l'eccesso dei fosfati e dei solfati, causa della maggior frequenza dei calcoli vescicali e delle affezioni ossee. Diconsi dure o crude le acque che contengono abbondanti sali di calce e di magnesia. Le acque dure non cuociono bene i legumi, nè sciolgono bene il sapone. Si riconoscono facendole bollire, perchè intorbidano lasciando nelle pareti una pellicola biancastra di protocarbonato di calce. Bollendo diminuisce la loro crudezza, ma non cessa; perchè altri sali, come i solfati, vi rimangono disciolti;

g) priva di sostanze organiche. È questa una delle caratteristiche più importanti delle buone acque potabili: chè altrimenti possono diventare causa di malattie, o mezzo di trasmissione di germi morbigeni. Per verificare se l'acqua contenga sostanze organiche, può servire il seguente mezzo. Si versa dell'acqua in un recipiente pulitissimo, vi si aggiunge un po' di zucchero, si chiude il vaso con un tappo a smeriglio, e si lascia in un ambiente piuttosto caldo per alcuni giorni. Se l'acqua contiene sostanze organiche, dopo qualche giorno s'intorbida e sviluppa odore di materia organica in putrefazione;

h) affatto priva di metalli velenosi. Il più frequente è il piombo caduto dai serbatoi, o dai condotti;

i) affatto priva di germi specifici di malattia. Disgraziatamente, soltanto i chimici e i fisiologi possono fare nei loro laboratorii le ricerche opportune.

138. Anche le piante verdi, come gli animali dotati d'una organizzazione superiore, risentono gli effetti dell'alterazione dell'acqua. La presenza del crescione di fontana, per esempio, basta a caratterizzare le acque eccellenti.

139. L'acqua piovana, convenientemente filtrata e aerata, è una buona acqua potabile.

140. Sono buone acque potabili le acque di pozzo, purchè i pozzi raggiungano una profondità di almeno 25 metri; la muratura del pozzo sia costrutta con materiali compatti, non porosi, di sufficiente spessore, e rivestita internamente d'uno strato protettore di calce idraulica; il pozzo sia coperto, perchè non vi cadano animali e sostanze organiche; sia lontano dai pozzi neri, dalle fogne, dai cimiteri, dagli stabilimenti industriali nei quali si impiegano preparati velenosi, come i sali di piombo, di rame, di mercurio e d'arsenico. Si può rendere migliore, rialzando il fondo del pozzo, dopo averlo espurgato, con strati filtranti composti di carbone vegetale o animale, di sabbia e di ghiaia.

141. Le acque delle fontane o sorgenti naturali, non minerali, sono fra le migliori acque potabili. Eccellenti son quelle che si trovano nei terreni appartenenti agli strati secondari della formazione geologica, vale a dire gli strati calcari, le marne, ed i terreni oolitici, giurassici, ec.

142. Per tenere in casa la piccola quantità d'acqua occorrente ai bisogni del momento, sono utili i recipienti di rame, di vetro o di terra verniciata. I vasi di rame sono da preferirsi, a quest'uso, non stagnati. I vasi di zinco e di legno non sono indicati. È lodevole l'uso di coprire il secchio dell'acqua con un pannilino.

143. È raccomandabile l'uso dei filtri per le acque sospette in genere, e specialmente per le acque torbide.

144. Le materie adoperate per la filtrazione sono: le pietre silicee, il gres, le ghiaie, le sabbie silicee, la canapa, la lana, le spugne, la carta, la pasta di carta, il carbone, la segatura di legno.

145. Vi sono in commercio moltissimi filtri per gli usi domestici. Uno de' più economici è il filtro di carbone compresso, tanto in uso in Inghilterra.

146. Qualche goccia d'una soluzione di permanganato di potassa, che ha la proprietà di distruggere, ossidandole, le sostanze organiche, serve puro a purificare le acque.

147. Giova anche mescolare all'acqua vino ricco di acido tannico, aceto, anisetta o qualche altro liquore alcoolico.

148 Il miglior mezzo però di render innocua un'acqua sospetta, o anche contaminata, è quello di farla bollire, specialmente con sostanze aromatiche.

149. Chiamasi *idrotimetro* uno strumento

Digitized by Google

proposto dai chimici Boutron e Boudet, che serve a determinare approssimativamente se l'acqua sia o non aerata, in qual grado contenga sostanze organiche, se sia ricca di solfato o bicarbonato di calce, e se vi abbondino in massima le altre sostanze minerali.

150. L'idrotimetro è basato sui seguenti fatti. Versando alcune gocce d'una soluzione di sapone nell'acqua distillata, si forma una schiuma persistente; versandole in acqua dolce di fiume, si ha una schiuma che tosto sparisce e che ricompare e persiste coll'agitazione; facendo la stessa operazione in acqua ricca di composti calcari e magnesiaci, si forma dapprima un precipitato fiocconoso, e la schiuma ottenuta con la agitazione non persiste che dopo l'aggiunta d'altra soluzione di sapone, perchè la prima parte si è combinata con quelle materie di cui ha così depauperato l'acqua sperimentata. Quanto maggiore sarà la qualità di queste, e tanto più grande sarà il numero di gocce versate per ottenere la schiuma persistente.

151. L'idrotimetro è d'uso facilissimo. Affinchè l'acqua sia potabile, non deve segnare più di 25° all'idrotimetro, nè contenere più di un grammo per metro cubico di materie organiche.

Acque minerali.

152. Acque minerali propriamente dette, chè tutte le acque son minerali, diconsi quelle che per la loro termalità, o per la quantità e la natura speciale dei loro principii fissi e volatili, sono o possono essere impiegate direttamente nell'economia animale quali agenti medicamentosi, e talora possono anche essere oggetto di speciali industrie.

153. Le acque minerali si dividono in:

a) acidule o gassose.
b) alcaline..... { bicarbonate e silicate. / bicarbonate, sodiche e calciche.
c) ferruginose..... { bicarbonate, solfate e arsenicali.
d) saline..... { clorurate-sodiche, solfate e bromo-iodurate.
e) solforose..... | sodiche e calciche.

154. Le acque acidule o gazose hanno soprattutto un'azione sedativa ed antispasmodica. Si adoperano con efficacia a curare i catarri vescicali, la renella, le coliche nefritiche.

155. Vi sono acque acidule a Ceresole, a Viterbo, a Civitavecchia, a San Giuliano, a San Pellegrino, a Recoaro, a Trescorre. Le acque famose di Seltz e di Condillac sono i tipi migliori di queste acque.

156. Le acque alcaline sono indicate contro i catarri gastrici, le digestioni difficili, gli ingorghi viscerali, la renella, la gotta.

157. A San Cassiano e a Castellammare di Stabia, in Italia, sono buone acque alcaline. Ottime, all'estero, sono quelle di Vichy e di Plombières.

158. Le acque ferruginose si usano a combattere tutte le malattie contro le quali si usano con successo i preparati marziali, e quindi contro l'anemia, l'idroemia, la clorosi.

159. Le più apprezzate sorgenti d'acque ferruginose in Italia sono a Recoaro, a San Cassiano, a Levico, a Castellammare, a Salsomaggiore, a Riolo.

160. Le acque saline, e specialmente le salso-iodiche, si adoperano efficacemente nella cura delle malattie del sistema linfatico e della scrofola.

161. Vi sono ottime acque saline in Italia, a Santa Giulietta presso Voghera, a Castrocaro, a Montecatini, a Riolo, ad Abano.

162. Le acque solforose, specialmente quelle che contengono in maggior copia l'acido solfidrico, risvegliano la vitalità dell'organo gastrico, ed eccitano l'appetito. Combattono anche le affezioni croniche della pelle e del petto, e gli ingorghi addominali.

163. L'Italia possiede più di 600 fonti solforate, fra le quali primeggiano quelle d'Acqui, di Valdieri, di Vinadio, di Tabiano, e sopra tutte quella di Morbo, in Val di Cecina, tra Volterra e Massa.

Acque gazose artificiali.

164. Nel linguaggio ordinario diconsi acque gazose le acque soprassature d'acido carbonico, che quindi nelle condizioni ordinarie di temperatura e di pressione lasciano svolgere questo gaz con effervescenza.

165. L'esperienza avendo dimostrato

Digitized by Google

che le proprietà stimolanti sull'organismo ed il sapore fresco e acidetto delle acque minerali naturalmente gazose, come quelle di Seltz, nel ducato di Nassau, sono dovuti unicamente all'acido carbonico, si cercò di farne di artificiali: e si ebbero le acque di Seltz, acque di fonte sovrassature d'acido carbonico, e le acque gazose, acque di Seltz zuccherine ed aromatizzate.

166. La fabbricazione di queste acque è teoricamente semplicissima. Si tratta di comprimere acido carbonico entro acqua pura o zuccherina, sino a che questa ne contenga cinque a sei volte il proprio volume, ed anche più, e di raccogliere quindi l'acqua così preparata entro bottiglie ben chiuse, affinchè non sfugga l'eccesso d'acido carbonico disciolto per effetto della pressione.

167. Vi sono in commercio degli apparecchi semplicissimi per la fabbricazione delle acque gazose, specialmente adattati alla piccola industria ed alla economia domestica.

168. L'apparecchio Briet, il più noto e il più usato, consiste in due robusti vasi di vetro, di disuguale capacità, avvolti per la sicurezza dell'operatore in una reticella di fil di ferro. Un'armatura di stagno fino è adattata al loro collo, e termina in uno a vite maschia, nell'altro a madrevite. Un anello di caucciù, che si adatta intorno alla vite del vaso inferiore, fa sì che, invitando i due pezzi, la chiusura è ermetica. I due vasi comunicano mediante un tubo di stagno aperto alla estremità superiore, avvolto inferiormente da un tubo od astuccio concentrico, le pareti del quale distano dalle sue alcuni millimetri. L'estremità inferiore dell'astuccio è chiusa; ma le sue pareti sono traforate da 8 o 10 forellini. Questo tubo si invita ad un orlo sporgente da un altro tubo, concentrico pure al primo, il quale superiormente si chiude con una lastrina d'argento traforata dal basso in alto da numerosi forellini quasi capillari, destinati a dar passaggio all'acido carbonico dal recipiente inferiore e minore al superiore. Questo tubo s'adatta a giusto fregamento attorno al collo del recipiente minore. Una chiavetta a vite, adattata a quest'ultimo, serve ad estrarre l'acqua gazosa dal recipiente maggiore.

169. Per servirsi di questo apparecchio, si svitano le due bottiglie, si toglie il tubo dalla più piccola, ed entrambe si appoggiano col loro piede sur una tavola. Mediante un imbuto si introducono nel vaso minore ben asciutto 22 grammi di bicarbonato di soda e 18 grammi di acido tartarico, entrambi in polvere. Si adatta a fregamento, in modo da ottenere una chiusura ermetica, il tubo di stagno, che serve a far comunicare i due vasi, con la parte aperta e più piccola in alto. Poi si riempie d'acqua fresca di fonte il recipiente maggiore, si capovolge il recipiente minore, si fa penetrare l'estremo aperto del tubo nel vaso maggiore, si invitano i due vasi, e si capovolge tutto l'apparecchio in modo che il vaso minore sia sotto.

170. Ecco quel che succede. L'acqua penetra per l'estremo aperto nel tubo, e va a defluire dalla serie più bassa dei forellini sul miscuglio di bicarbonato e d'acido tartarico. Succede immediatamente un considerevole sviluppo d'acido carbonico, il quale, passando per la serie superiore dei forellini, percorre lo spazio compreso fra il tubo interno e gli astucci esterni, ed attraverso ai forellini della lastrina d'argento va a gorgogliare nell'acqua e vi si scioglie per la energica pressione che risente dalla reazione delle pareti. Agitando alquanto all'ingiro l'apparecchio, si favorisce lo svolgimento del gaz. Aprendo la chiavetta, se ne può estrarre a piacimento l'acqua gazosa.

171. Una bottiglia di quest'acqua gazosa, capace di oltre un litro, satura a cinque volumi circa di gaz acido carbonico, costa circa 12 centesimi.

172. Più economico e più semplice è un altro apparecchio pure in grande uso. Consiste in un'unica bottiglia strozzata nel mezzo in modo da rappresentare le due bottiglie dell'apparecchio Briet. L'armatura superiore di stagno che chiude la bottiglia è analoga nel congegno a quella delle bottiglie sifoidi o sifoni comuni per l'acqua di Seltz. La parte superiore della bottiglia comunica con l'inferiore per mezzo d'un tubo di vetro saldato intorno alla strozzatura della bottiglia: entro questo passa il tubetto che pesca nel fondo della bottiglia, e che è saldato all'armatura. Per caricare queste bottiglie, si svita l'armatura, e per mezzo d'un imbuto ricurvo si mette nella palla superiore, attorno al tubo grande, il miscuglio di bicarbonato e di acido tartarico. Poi per mezzo di un imbuto dritto si riempie

Digitized by Google

d'acqua la palla inferiore, e si invita l'armatura. Si inclina allora alquanto la bottiglia, finchè un po'd'acqua passi pel tubo grande nella palla superiore. L'acido carbonico che si svolge, deve di necessità disciogliersi nell'acqua del recipiente inferiore, la quale viene ad uscire con effervescenza quando si preme sulla leva della valvola superiore.

173. Non è punto raccomandabile l'uso delle polveri effervescenti, perchè le bibite che se ne ottengono sono bensì effervescenti, ma contengono in soluzione il risultato della reazione del bicarbonato di soda con l'acido tartarico, cioè il tartrato di soda, un sale leggermente purgativo, che a lungo andare potrebbe esercitare un'azione sfavorevole sulla salute, specialmente in quelle persone nelle quali gli organi della digestione fossero indeboliti.

Acquario.

174. Per acquario si intende un vaso di vetro o un bacino qualunque pieno d'acqua, nel quale si conservano, pel piacere degli occhi o per oggetto di studio, piante o animali acquatici.

175. L'acquario più semplice che si possa imaginare, è il boccale di vetro pieno d'acqua nel quale nuotano i comunissimi pesci rossi, e che si vede in tante case.

176. Qualsiasi vaso capace di contener dell'acqua può diventare un acquario. La forma e le dimensioni non devono obbedire ad alcuna legge prestabilita. Soltanto, poichè animali e piante acquatici hanno bisogno di luce al pari delle piante e degli animali che vivono nell'aria atmosferica, e poichè l'acquario deve permettere che si osservino agevolmente i suoi abitanti, le sue pareti devono essere di vetro.

177. Ognuno può fabbricarsi un acquario semplice e poco costoso, e che nello stesso tempo soddisfi a tutti i suoi desiderii: basterà che unisca intorno ai quattro lati di una base o sopporto metallico, preferibilmente rettangolare, quattro lastre di cristallo della stessa altezza, che formeranno le pareti dell'acquario. Un fondo di ardesia sarà preferibile.

178. Le pareti di cristallo si salderanno ad altrettante colonnette metalliche, disposte sui loro spigoli, per mezzo, d'un cemento che resista all'acqua. Il cemento rosso è ottimo per questo uso. Si compone fondendo insieme cinque parti di resina nera e una parte di cera gialla, cui s'aggiunge a poco a poco, e sempre mescolando, una parte d'ocra rossa in polvere finissima.

179. Sul fondo dell'acquario si porrà uno strato di sabbia di fiume ben lavata, e si potranno disporre madrepore, coralli, gorgonie, conchiglie, che, con le masse arborescenti, ramificate, con le forme e i colori variati, serviranno di bellissimo ornamento.

180. Si potrà anche collocare in mezzo all'acquario, in modo che dal fondo s'elevi al di sopra del livello dell'acqua, uno scoglio, una piccola rupe pittoresca, fatta di pietruzze, di pietra pomice, di scorie di fucina, unite con cemento idraulico o, meglio, coperte di cemento romano. Prima però di porre nell'acquario la rupe in miniatura, sarà bene tenerla almeno un paio di settimane nell'acqua che si rinnoverà spesso, e che così le torrà tutti gli elementi solubili e che potrebbero esser dannosi agli abitanti dell'acquario.

181. La rupe servirà di rifugio agli animali non esclusivamente acquatici, come le rane, le salamandre, i tritoni, certi insetti, ec., oltre che d'ornamento. Sulla rupe starà bene qualche torretta di latta inverniciata, un molino, la ruota del quale potrà esser mossa da un piccolo torrente cui fornirà l'acqua un serbatoio collocato sulla sommità della rupe, e che potrà alimentare anche un piccolo getto d'acqua.

182. Le piante che prosperano più facilmente nei piccoli acquari sono il *Lemma* (*Lemna*), una specie di lenticchia d'acqua, il *Millefoglie* (*Myriophyllum*), la *Salvinia*, la *Stratiota* a foglie d'aloe, il *Chara*, gli *Anacaridi*, gli *Idrocaridi*, le *Najadi*. Vi si possono pure tenere per qualche tempo i *Ranuncoli* d'acqua, le *Ninfee*, i *Nenufari*, i *Menianti*. Ma si dovranno levare appena si vedranno ingiallire le loro foglie. Una passeggiata intorno a uno stagno, o sulla riva d'un ruscello, basta ad arricchire l'acquario d'una bella vegetazione.

183. Gli animali si collocheranno nell'acquario solo dopo avervi messe le piante. E prima le *Salamandre*, i *Tritoni*. Nei giorni piovosi di primavera o d'autunno è facilissimo trovar qualche Salamandra sotto i sassi, nel fango umido, presso i ruscelli. Un Tritone crestato, un paio di Salamandre e una coppia di *Axoloti* (*Ambystoma A.*) sono interessantissimi per un acquario. L'*Axoloti* specialmente, con le sue bellis-

Digitized by Google

sime metamorfosi, e perchè, come i Tritoni, può prestarsi a curiose esperienze: negli uni e nell'altro si ripristinano perfettamente le membra tagliate.

184. I pesci si porranno nell'acquario alcuni giorni appresso. Fra i tanti si potranno scegliere i pesci rossi o dorati, i *King-Io* della Cina (*Carassius auratus*), i *Ciprini* d'ogni specie, come le carpe, le tinche; i ghiozzi e le lasche; i cefali, le reine, più difficili a conservare.

185. Bell'ornamento degli acquari sono alcuni insetti; e specialmente l'*Idrofilo piceo*, i *Ditisci*, i *Girinidi*, che è facilissimo raccogliere nella primavera o nell'autunno. Una rete di mussolina in uno stagno provvede in pochi minuti abbondantemente l'acquario, non solo di questi e d'altri più piccoli insetti, ma anche di interessanti *Gasteropodi*, come i planorbi e le limnee.

186. La popolazione animale deve essere proporzionata alla capacità del vaso. Un pesce come la carpa o la tinca ha bisogno di almeno tre litri d'acqua per vivere.

187. Certe specie voraci di pesci e di rettili non possono tenersi in un acquario che alla condizione di isolarle; altrimenti divorerebbero i loro compagni di prigionia.

188. La luce e l'aria sono indispensabili per la prosperità di un acquario. Quando non vi siano piante, o comunque l'acqua sia poco aerata, la si può aerare artificialmente con un mantice a lungo tubo con foro piccolissimo.

189. La temperatura dell'acqua dell'acquario non deve sorpassare i 16° centigradi, nè scendere al disotto di 5°. L'acquario non si deve quindi esporre, nè al sole, nè al gelo.

190. È una pessima abitudine quella di nutrire i pesci dorati con briciole di pane o con ostie. Fermentando, gli avanzi di queste sostanze danno un gusto acido all'acqua e la intorbidano. Il miglior alimento risulta di carne cruda o cotta tagliata in sottili filamenti, di lombrici, di mosche, di piccoli ragni, di larve di formiche. Due o tre pasti ogni settimana bastano.

191. Sarà bene rinnovare almeno ogni mese l'acqua: ciò che si fa mediante un sifone di vetro o un tubo di caucciù.

192. I corpi morti, i detriti di piante, ec. si levano dall'acquario con lunghe e acuminate pinzette di legno. Le deiezioni e i piccoli oggetti si levano mediante un tubo di vetro aperto alle due estremità, che si introduce nell'acqua sino a toccare l'oggetto, tenendo chiusa con un dito l'estremità superiore. Levando il dito, l'acqua penetra nel tubo trascinando seco l'oggetto. Si chiude allora di nuovo il tubo col dito, perchè l'acqua non ne sfugga, e si ritira insieme all'oggetto.

Agricoltura.

193. Gli agricoltori distinguono praticamente i terreni in forti e leggieri.

194. Nei terreni forti domina l'argilla (silicato d'allumina). Sono tenaci, poco permeabili, asciugano lentamente; conservano a lungo, oltre l'acqua, il terriccio (*humus*) fatto di detriti vegetali, e gli ingrassi.

195. Nei terreni leggieri domina la sabbia. Sono mobili, si lavorano facilmente, risentono molto la siccità. Le colture vi sono più facili e meno costose, ma gli ingrassi riescono meno profittevoli che nei terreni argillosi, perchè le acque pluviali li sciolgono asportandone la sostanza.

196. I difetti delle due specie di terreno sono di tal natura da compensarsi scambievolmente; e si è appunto dal loro miscuglio che si ottengono le terre più favorevoli alla coltivazione.

197. Il letto sul quale riposa la terra vegetale dicesi il *sottosuolo*. Il sottosuolo ha una grande importanza per l'agricoltura. Una terra forte, tenace per eccesso d'argilla, perde una parte degli inconvenienti che risultano da tale costituzione se riposa sur un sottosuolo sabbioso. Un suolo leggiero avrà un valore maggiore se giaccia sur un fondo più compatto, capace di conservare l'umidità, argilloso.

198. La fognatura è il mezzo col quale si rimedia ai difetti del sottosuolo.

199. Fra gli ingrassi sono primi i concimi di stalla, che si compongono del letto e delle deiezioni degli animali, tanto più attivi quanto maggiore la quantità d'azoto che contengono, e che dipende dalla maggior quantità degli escrementi animali.

200. Il letame che si ritira dalle stalle, deve tenersi raccolto in mucchio, al coperto, perchè altrimenti la pioggia lo laverebbe sottraendogli ogni valore. L'area del letamaio deve essere leggiermente concava: nel mezzo deve avere uno smaltitoio, o piccolo pozzo in muratura, coperto

Digitized by Google

da una graticola di legno forte, per raccogliere gli scoli. Il letamaio va frequentemente bagnato con acqua, e meglio con una soluzione di vitriolo verde (solfato di ferro) che serve a trattenere l'ammoniaca, la quale altrimenti, nella fermentazione, andrebbe perduta.

201. L'ingrasso liquido che si adopera specialmente in Germania ed in Svizzera è formato dalla totalità delle deiezioni animali che si raccolgono in una cisterna. Le urine vi scolano naturalmente per un canale: gli escrementi vi si conducono con la scopa. La cisterna si colma d'acqua nella quale si scioglie del solfato di ferro. Se ne vantano assai i buoni effetti.

202. Fra gli ingrassi azotati hanno grande importanza i guani, ingrassi potenti, d'origine animale. Ne fu scoperto prima un grande deposito naturale nelle isole Chinca, sulle coste del Perù. Ora se ne fabbricano artificialmente.

203. Ingrassi mineralizzatori sono le ceneri, il gesso, i fosfati, non meno necessari, specialmente in certi casi, degli ingrassi azotati.

204. Precetto importantissimo d'agricoltura è quello che insegna di non coltivare volta su volta la stessa pianta sullo stesso terreno, che, per l'esaurimento delle forze, presto cesserebbe di produrre, esigendo poi un fortissimo ingrasso. Conviene quindi far succedere una cultura ad un'altra che abbia differenti esigenze e ciò si chiama appunto la *rotazione*.

205. La principale macchina agricola è l'aratro, che si compone essenzialmente del coltro destinato a tagliar la terra in pareti verticali con un lavoro continuato; del vomere, che la taglia in senso orizzontale; e dell'orecchia, che riversa sul suolo le zolle staccate.

206. Altre macchine sono il seminatore, la macchina mietitrice che ha sostituita la falce, la macchina per battere e la trebbiatrice che hanno sostituito il coreggiato, il ventilatore che ha sostituito il vaglio.

207. All'uomo e alle bestie da lavoro nell'agricoltura va sostituendosi la locomobile; e, non v'ha dubbio, le applicazioni del vapore all'agricoltura, in un tempo non lontano, otterranno sensibilissime economie di tempo, di lavoro, di costo.

208. Diconsi frumenti le specie del genere *Triticum*, che giunte a maturità si spogliano del loro guscio. Il nome di spelta è riservato alle specie che non abbandonano il loro involucro. Il frumento è fra i cereali quello che contiene maggior quantità di sostanze nutritive, e che fornisce, fra i grani, il cibo più saporito.

209. Il frumento si semina in autunno o in primavera a seconda delle varietà. La coltivazione a righe, cioè per strisce parallele, contigue, è da preferirsi ad ogni altra. Riguardo alla rendita, la media desiderabile è di 25 a 40 ettolitri per ogni ettaro di terreno coltivato. Un ettolitro di buon frumento deve pesare circa 80 chg.

210. La segale è paesana. Cresce in terreno povero, resiste alle erbe cattive e le domina. Matura presto, e il suo prodotto è meno variabile di quello d'ogni altro cereale. Ve ne hanno due varietà: l'invernenga che si semina in settembre, e matura prima del frumento; quella di San Pietro che si semina in giugno. La sua rendita è di 25 a 30 ettolitri per ettaro.

211. L'orzo è il cereale che resiste più d'ogni altro al freddo. È di una grande utilità nei paesi nordici dove si adopera specialmente nella fabbricazione della birra. Da noi si coltiva poco o punto.

212. L'avena prospera in qualsivoglia terreno; sfida la siccità, resiste alle erbe cattive. Nelle Fiandre dà una rendita di 48 ettolitri per ettaro.

213. Il formentone si semina in aprile, sul terreno asciutto, polveroso. Alla prima pioggia germoglia. Si semina anche appena fatta la messe del frumento, ed è allora il così detto formentonino. I contadini sogliono spogliare le piante della cima e delle foglie credendo di sollecitare la maturazione. È un errore grossolano che riesce a danno della qualità del prodotto.

214. Il riso si semina in primavera in terreno pantanoso, che dopo si ricopre d'acqua, non stagnante, d'ove poi conviene strappare le erbe infestatrici. Il raccolto si fa in agosto. Seguono le operazioni della battitura, per staccare il grano dalla spiga, e della pilatura, per spogliarlo dell'involucro. La battitura, che una volta si praticava coi cavalli che per lunghe ore si facevano trottare sui covoni, si fa ora colle trebbiatrici. L'uso del riso come alimento va rapidamente diminuendo. Un ettolitro di buon riso pesa circa 76 chg.

215. Il miglio e il panico rappresentano un accessorio, perchè sogliono semi-

Digitized by Google

narsi nei campi nei quali furono già tagliati la segale od il frumento. Maturano fra i 70 e gli 80 giorni.

216. Il saraceno, o frumento nero, o *fraina* (lombardo), prospera nei climi umidi, in temperatura moderata. Si coltiva dopo i calori estivi, e se ne protrae la messe alla fine d'autunno. È un cereale esigentissimo di alimento.

217. I cereali soffrono speciali malattie, le quali, nella maggior parte dei casi, derivano da crittogame parassitiche. Altre derivano dal gelo, dalla brina, dalla nebbia. Una frequente e pericolosa malattia della segale è il segaligno, o la presenza della segale cornuta: una escrescenza cornuta che prende nella spica il posto che doveva occupare il grano, e per la quale non c'è che un rimedio: la falce. Se con segale cornuta, inavvertitamente macinata con la buona, si fabbricasse del pane, potrebbero derivarne gravissime conseguenze.

218. Fra le radici, talune occupano al tempo nostro un posto distinto nella coltivazione del suolo pei loro usi alimentari e industriali. Tali sono la patata, la barbabietola, la rapa, la carota, il finocchio.

219. Le patate si riproducono col seme, col germoglio e col tubercolo. Quest'ultimo modo è il più economico e quello d'uso più comune. Si taglia la patata in pezzetti, ed ogni pezzetto darà vita a una pianta. Il terreno deve essere leggiero, smosso, sostanzioso. In clima umido e in suolo fresco, non reclama cultura profonda. Si semina in primavera. La raccolta media è di 18 a 25 mila chg. per ettaro. Per quanto grande, la potenza nutritiva della patata è appena un sesto di quella della farina di frumento. La patata serve anche per la distillazione dello spirito.

220. La barbabietola si semina in gennaio; il seminato si ricopre con uno strato che lo difenda dal gelo; a metà aprile se ne lavora il terreno. Un ettaro di terreno può darne sino a 100 mila chg. Oltre che per alimento e per foraggio, la barbabietola serve, soprattutto, per estrarne lo zucchero.

221. La rapa alligna in ogni terreno, ma predilige la terra grassa e lavorata. La coltivazione ne è facilissima. Le foglie servono di cibo alle bestie, il bulbo fa parte della cucina domestica.

222. La carota esige terreno morbido, sostanzioso, e qualche cura. È un alimento sano e piacevole per l'uomo e per gli animali. Con la fermentazione dà un liquore spiritoso. Il suo decotto e il sugo che se ne ottiene con la pressione servono in medicina.

223. Il finocchio dolce, o finocchio d'Italia o di Firenze, si semina in febbraio o in marzo, in terreno fertile, fresco e leggiero, e si trapianta poi. Si zappa spesso e si rincalza. Si coltiva per gli usi domestici e per la medicina.

224. Il lino, l'olivo, il sesamo, il ravizzone, l'alisso sono piante che producono dei grani o chicchi, dai quali, mediante speciali processi, si estraggono degli oli, eccellenti per vari usi. La loro coltivazione è ristretta a zone speciali.

225. Fra le piante tessili merita il primo posto la canapa. Essa esige un terreno fresco, leggiero, e soffre i venti forti. Vegeta rapidamente. Isolata, può raggiungere un'altezza di sette metri. Il terreno deve ricevere due culture: in autunno, in primavera. In aprile si semina nelle proporzioni da 150 a 200 litri per ettaro. Il raccolto si fa una o due volte, secondo che vuolsi solo la filaccia della corteccia, o anche il grano maturo per la futura seminagione.

226. I gambi della canapa, raccolti in fasci, si depongono sott'acqua a macerare. Se l'acqua è corrente, il prodotto sarà molto migliore. La fermentazione separa i filamenti della scorza agglutinati da una speciale sostanza gommo-resinosa.

227. Il miglior lino è quello che ci viene per seme da Riga. Esige un terreno ricco di fosfati e di silicati alcalini, ed è bene seminarlo insieme a sale marino. La terra deve essere lavorata profondamente. Si semina d'autunno o di primavera. I grani maturano quindici giorni dopo la fioritura. Un ettaro di terreno può dare 300 chg. di grano, linosa, ed egual peso di filaccia.

228. Il tabacco riesce su ogni sorta di terreni. Esige però degli ingrassi fortemente azotati. Va sempre ripiantato. Quando comincia a fiorire, se ne tagliano le cime, come pure tutti i ramoscelli che si vanno sviluppando da gemme ausiliari, lasciando solo tre o quattro foglie alla pianta. Quando ingialliscono e si piegano a terra, si raccolgono. La rendita media è di 1200 chg. per ettaro.

229. Per quel che riguarda la coltivazione della vite, vedasi *Cantina*.

Digitized by Google

Alimenti.

230. Il corpo umano fu paragonato per molte analogie alla macchina a vapore. Gli alimenti sono pel corpo umano quello che è il combustibile per la macchina a vapore: una sorgente di calore e di forza meccanica. Il corpo umano come anche la macchina hanno bisogno di combustibile perchè la loro attività non venga meno: e maggiore sarà la loro attività, maggiore dovrà essere la quantità di combustibile che si dovrà loro fornire.

231. Il paragone regge anche per altri riguardi. La macchina a vapore si logora: ha bisogno di riparazioni, per le quali sono necessari del ferro, del rame, del legno. Così il corpo umano ha bisogno di alimenti riparatori e rinnovatori.

232. Ond'è, che gli alimenti necessari all'uomo possono distribuirsi in plastici e respiratorii: a quelli l'ufficio di rinnovare o di riattivare i nostri organi logori e indeboliti; a questi l'ufficio di mantenere il calore, sorgente di moto e di vita.

233. Naturalmente la quantità di questi alimenti deve essere proporzionata ai bisogni della macchina umana. Una maggiore quantità di combustibile potrebbe far scoppiare la macchina; una quantità inferiore ne diminuirebbe la temperatura, e farebbe cessarne il movimento.

234. È noto quanta importanza abbia nella salute la temperatura del corpo. Il termometro è il più sicuro misuratore della salute. Quando la temperatura del corpo umano è inferiore ai 37° centigradi, il corpo è debole, in deperimento; quando è superiore, il corpo è malato, infiammato, in preda alla febbre.

235. Perchè nei corpi umani si mantenga questa costante temperatura, che è una delle condizioni principali della salute, l'uomo deve proporzionare e adattare, per la qualità, gli alimenti alla temperatura dell'ambiente nel quale vive. Vale a dire, che nei climi caldi dovrà diminuire la quantità degli alimenti respiratorii, e viceversa.

236. È la ragione per la quale i popoli nordici hanno la loro alimentazione fatta a base d'oli e di grassi, alimenti eminentemente calorifici; mentre i popoli dei paesi caldi si nutrono di riso, di legumi e di frutta.

237. Per la stessa ragione gli alimenti devono essere diversi nelle diverse stagioni. Nell'inverno il nutrimento deve essere più abbondante e più forte che nell'estate.

238. Si capisce dai pochi cenni precedenti come questa degli alimenti debba essere una scienza complicata e difficile; e come per una buona alimentazione sia necessario di por mente ai bisogni reali del corpo, avuto riguardo all'età, al sesso, alla costituzione, all'attività, al clima; e a fare una scelta conveniente e razionale di alimenti.

239. Il valore nutritivo degli alimenti è proporzionato alla quantità d'azoto e di carbonio che contengono. Gli alimenti azotati, il materiale di costruzione e di riparazione della macchina umana, servono alla formazione dei tessuti organici; gli alimenti carboniosi ne sono il combustibile. La carne, l'ovo, il formaggio (fibrina, albumina, caseina) sono fra i primi; l'olio, il burro, il lardo, il pane, fra i secondi. Su cento parti d'alimenti, tredici devono essere incirca di materie azotate, ottantasette di materie carboniose.

240. La scelta di alimenti diversi, dei quali l'uno contiene in eccesso il principio che manca nell'altro, si compie quasi naturalmente. La carne di vitello, di pollo, di pesce, si condisce col lardo, col burro, coll'olio; il riso si cuoce nel latte o nel brodo grasso, o si condisce col burro, o si unisce alle ova; i maccheroni si mangiano col formaggio; i piselli col lardo; gli spinaci con la carne di manzo; il pane col burro.

241. Un uomo in media ha bisogno quotidianamente di 300 grammi di carbonio e di 20 d'azoto: le proporzioni che si riscontrano, ad esempio, in 750 grammi di pane e 500 di carne di manzo.

242. La preferenza accordata irrazionalmente ai principii azotati o ai carboniosi può essere causa di malattie. Sempre ha influenza, e grave, sull'organismo. Chi mangia troppo riso, patate e alimenti farinacei, e beve molta birra, ingrassa, ma a detrimento della sua energia fisica; in colui che abusa d'alimenti azotati, l'organismo è sovreccitato, e si sviluppa un eccesso di forze che si rivela nel temperamento irritabile.

243. I bambini hanno bisogno frequente di cibo: deve esser quindi leggiero. Latte, zuppe, frutta. Le carni, i dolciumi, il vino, si devono lor concedere più tardi che sia possibile.

Digitized by Google

244. La donna si avvicina pei suoi bisogni al bambino, per lo scarso consumo di forze muscolari. Non mangia molto, ma sente con più frequenza bisogno di cibo.

245. L'uomo, il lavoratore soprattutto, ha bisogno d'un alimento solido, consistente, ha bisogno di carni e di vino; il pensatore ha bisogno di un cibo leggiero, poco eccitante, facilmente digeribile.

246. Il temperamento sanguigno ha bisogno di un regime dietetico regolato, con prevalenza di cibi vegetali; il linfatico, di cibi tonici; il nervoso, di pasti parchi e frequenti.

247. Checchè si dica, la scienza dell'alimentazione è la più importante di tutte. Persino il genio le è sottoposto, e, come la forza fisica, è vinto quando il pane e la carne gli vengono meno.

248. Gli alimenti si dividono naturalmente in animali e vegetali.

249. Fra i principii più importanti degli alimenti animali sono: l'albumina, quasi pura nel bianco dell'uovo, sostanza animale appena organizzata, poco nutriente; la gelatina, che forma la base delle gelatine di carne e costituisce in parte il brodo, il quale è più nutriente della gelatina; il grasso, più nutriente ancora, necessario alla produzione del calore animale, uno degli agenti della digestione; la fibrina, o sostanza dei muscoli, della carne.

250. Il valore nutriente della carne dipende dalla specie animale da cui proviene, e dall'età dell'individuo. Le carni bianche di pollame, di pesce, di vitello, sono di digestione più facile, ma meno nutrienti delle carni rosse di selvaggina, di manzo, di bue.

251. Fra i principii degli alimenti vegetali sono la fecola e il glutine, nutrientissimi; le materie grasse vegetali che si comprendono sotto il nome di oli; la legumina, che è l'osmazoma vegetale, la sostanza che dà il sapore speciale ai vegetali. come l'osmazoma alle carni.

252. I grani, e in generale i frutti, sono la parte più nutriente delle piante; meno nutrienti sono le radici; poco o punto le foglie e i fiori. Inoltre il valore nutritivo d'un vegetale è proporzionato al suo grado di sviluppo. I vegetali giovani, le primizie, sono molto meno nutrienti dei vegetali che hanno raggiunta la maturità perfetta.

253. *Cottura della carne.* — I carnivori, gli organi digestivi dei quali hanno una potenza grandissima, si cibano della carne tale e quale è staccata dagli animali. L'uomo, che non ha ugual grado di potenza digestiva, ha bisogno di sottoporre gli alimenti d'origine animale a preparazioni particolari le quali hanno lo scopo, oltre che di renderli più facilmente assimilabili, di farli più graditi agli occhi, all'odorato, al palato. L'arte culinaria si occupa di queste preparazioni.

254. Di tali preparazioni la principale è la cottura, la quale si fa o per l'azione diretta del fuoco o per l'azione dell'acqua bollente o degli oli e dei grassi fusi.

255. La carne può essere bollita, cotta al forno, arrostita, fritta o cotta sulla gratella.

256. Il modo più semplice ed economico di cuocere la carne è quello di farla lessata, cotta cioè nell'acqua bollente. Tuttavia non tutte le carni si prestano ugualmente a questo genere di cottura. Quella degli animali giovani, per esempio, perde con la bollitura presso che ogni sapore e tutti i suoi principii grassi.

257. Con la bollitura della carne di manzo si hanno o si possono avere due scopi: quello d'aver un buon lesso, o quello d'avere un buon brodo. Un ottimo brodo si ha mettendo il manzo nell'acqua fredda; un ottimo lesso si ha gettando la carne nell'acqua bollente.

258. A fare un buon brodo ci vuole buona carne e molta carne. Le ossa, i tendini danno un prodotto molto inferiore. Occorrono 500 grammi d'ossa per avere un brodo che equivalga a quello che s'ottiene con 100 grammi di carne.

259. Un brodo squisito si ottiene tagliuzzando la carne in piccoli pezzetti e facendola cuocere a fuoco lento.

260. Gli Inglesi preparano un brodo eccellente per gli ammalati e pei convalescenti, ponendo a cuocere a bagnomaria la carne di manzo tagliuzzata e salata, ma senz'acqua, in una bottiglia chiusa, per cinque a sei ore.

261. Ecco ora una buona ricetta per fare la *gelatina* di vero brodo. Si metta in pentola mezzo chilo di muscolo, una zampa di vitello, zampette di pollo e una carcassa con due litri e mezzo d'acqua e un mazzetto d'odori (gli stessi ingredienti in cui si fa bollire il cappone in galantina, vedi n. 329), e fatto bollire il tutto per due ore, si passi il brodo per una passatoia. Si lasci freddare in un recipiente,

Digitized by Google

e quando il grasso si sia rassegato, si tolga, e si travasi il brodo in una casseruola. Fattolo liquefare, vi si aggiunga tre chiare d'uovo montate compresi i gusci, il sugo di mezzo limone e la buccia di questo. Rimestate ben bene finchè non si levi il bollore; quando alza, si aggiungano novanta grammi d'acqua fresca e tosto si ritiri la casseruola dal fuoco mettendola in un canto del fornello con fuoco sopra il coperchio, e si lasci bollire blandamente per dieci minuti. Quando bollirà in chiaro, si passi attraverso un pannolino pulitissimo bagnato d'acqua fresca, raccogliendo il brodo in un recipiente, dove lo si lascerà finchè, condensandosi, non sia divenuto gelatina. Questa gelatina può servire di contorno al cappone in galantina, e se la si desiderasse di un colore un poco più scuro, non si dovrebbe che aggiungere al brodo un poco di zucchero bruciato.

262. La carne bollita perde soltanto il 20 a 25 per cento del proprio peso; arrostita il 30 a 35.

263. Quando si cuoce la carne arrosto, il fuoco deve esser vivo, soprattutto in principio, perchè si possa formare la crosta sottile, dorata, che impedisce al succo d'uscirne, e le conserva tutto l'aroma. La carne cotta al forno, lentamente, perde in gran parte il suo succo e si dissecca.

264. La cottura sulla gratella presenta l'inconveniente della cottura arrosto: quello cioè che la carne sia troppo cotta esternamente, troppo poco internamente. A questo si rimedia rivestendo la carne di fette di lardo che moderano la temperatura e impediscono la formazione dei composti acri del grasso.

265. La frittura consiste nel far bollire gli alimenti nell'olio o in un grasso qualunque. Questo genere di cottura ha il doppio merito d'impedire al succo della carne di uscirne e al grasso di penetrarvi, il liquido grasso bollente coprendo rapidamente d'una crosta dorata la carne. Ond'è, che la carne si deve friggere soltanto quando il grasso è ben bollente.

266. I condimenti, come il sale, il pepe, le spezierie, la mostarda, sono degli stimolanti per gli organi digestivi. Provocano la salivazione, la formazione dei succhi gastrici e le secrezioni intestinali agevolando la digestione, nello stesso tempo che eccitano l'appetito aumentando il sapore agli alimenti.

267. Il condimento più importante è senza dubbio il sale. Il sale è necessario al lavorío della digestione. Non solo stimola la fame e la sete, ma favorisce la soluzione e l'assorbimento delle materie alimentari, fornendo allo stomaco l'acido del quale ha bisogno per digerire.

268. Un altro condimento utilissimo è l'aceto che ha presso che le stesse proprietà. Tuttavia, l'abuso dell'aceto ha inconvenienti più gravi di quelli causati dall'abuso del sale.

269. Il pepe, le spezierie, l'aglio, la cipolla, la senapa, usati moderatamente e in convenienti proporzioni, eccitano pure l'appetito e favoriscono la digestione; ma l'abuso che se ne fa troppo spesso, diminuisce, quando pure non esaurisce, le facoltà digestive, ed è causa di moltissime malattie dello stomaco.

270. Per essere tenera, la carne non deve essere cotta appena ucciso l'animale, ma dopo un periodo di giorni o di ore che varia a seconda degli animali, della stagione, del clima.

271. La scelta nella compra della carne è di grande importanza, perchè, non ostante le ispezioni comandate dalla igiene pubblica ai municipi, bene spesso si vende della carne malsana, proveniente da animali malati, o in via di decomposizione.

272. Una buona carne deve essere d'un bel color rosso, non pallido, non scuro, chè altrimenti questo proviene da un animale malato o morto d'accidente; deve avere un'apparenza marmorizzata per le ramificazioni dei filetti grassi sparsi nei muscoli; deve essere elastica, soda; deve bagnare appena le dita che la toccano; deve aver poco o punto odore; non deve contrarsi che pochissimo cuocendo; non deve diventar umida quando si conserva un giorno o due.

273. La carne di manzo o di bue è fra le più nutrienti, presso che in ogni parte del corpo. La miglior parte del bue è tuttavia la posteriore che comprende il filetto. Il miglior modo di cuocerla è quello all'inglese, vale a dire arrostita senz'esser troppo cotta, e con una salsa leggermente stimolante.

274. Pel bue alla moda, si sceglie una bella fetta di culatta che si lardella abbondantemente dopo averla battuta, e si cuoce lentamente a stufato per cinque o sei ore. A renderla più saporita, si tiene prima per alcune ore in un bagno di vino.

275. Il condimento dello stufato si com-

Digitized by Google

pone di sale, pepe, noce moscata, due carote e due sedani a fette, una foglia d'alloro, due cucchiai d'acquavite, un bicchiere d'aceto e altrettanto d'acqua.

276. *Minestre.* — La base del pasto è la minestra: vale a dire una vivanda per lo più brodosa, sia di riso, sia di pasta, sia di pane. La carne di bue fresca è quella che dà il miglior brodo per la minestra. Cinquecento grammi di carne per ogni litro d'acqua, avvertendo però che quando la carne è quasi cotta conviene aggiungere acqua in sostituzione di quella che è evaporata nell'ebollizione.

277. Si deve o no lavare la carne prima di porla nella pentola? E, se si deve, come? Le opinioni in proposito son diverse. Chi la lava, e chi si contenta d'asciugarla e di pulirla con una salvietta, e chi usa acqua fredda e chi acqua calda. Certo è che l'acqua, soprattutto se calda, toglie alla carne una parte delle sue qualità nutrienti.

278. Schiumato il brodo, molti usano di mettere a bollire, con la carne, della verdura: una carota divisa in due, un porro, una pastinaca, una rapa, un po' di sedano, una cipolla, un po' di prezzemolo. E il brodo riesce alquanto più saporito.

279. Una minestra buona, sana, nutritiva è la minestra d'orzo brillato. S'allunga un mezzo litro di buon brodo con altrettanta acqua convenientemente salata e si espone a un fuoco moderato in un paiuolo di terra, con un pollo e 200 grammi d'orzo brillato. Quando l'orzo è cotto, è cotto anche il pollo che si può servire con una salsa a caldo, o con verdura a freddo.

280. Fra le così dette minestre di primavera sono ottime le seguenti:

a) Un litro e mezzo di piselli e due carote tagliate a pezzetti. Si fanno bollire nel brodo per mezz'ora, e si versano su fette di pane abbrustolito;

b) Si faccia cuocere in buon brodo un litro di cipollette purgate; mezzo litro di piselli, cotti separatamente nel burro con un po' di cipolletta arrostita e brodo, si versino nella zuppiera su fette di pane abbrustolito, e poi s'aggiunga il brodo con le cipollette;

c) Cuocete in una casseruola con burro e buon prosciutto magro, tagliato a pezzetti, due carote, una cipolletta, una rapa, alcuni porri, un sedano, per un'ora, dopo che hanno preso il colore d'arrosto. Preparate separatamente la minestra di riso al brodo puro, e appena cotta versatevi sopra il sugo ottenuto nella casseruola.

281. È da raccomandare la lavatura accurata del riso. È bene per le minestre di riso far cuocere dapprima il riso in brodo allungato, versandovi poi, a cottura quasi compiuta, il brodo puro.

282. La zuppa alla modenese. Si cuociano in una casseruola con burro e sale mezzo chilogrammo di spinaci lessati prima e triti. Si aggiungano formaggio grattugiato, noce moscata, due uova battute. Si versi il tutto ben mescolato nel brodo, si lasci un momento sul fuoco, e si versi poi sulle fette di pane abbrustolite.

283. Maccheroni alla napoletana. Si facciano cuocere in una casseruola, con un po' di brodo, del filetto di bue, dei favi di pollo e del prosciutto, tagliati a pezzetti. Si cuociano i maccheroni nell'acqua salata o nel brodo, poi si dispongano, dopo averli accuratamente sgocciolati, in un'altra casseruola, a strati, col sugo della prima casseruola e buon formaggio parmigiano grattugiato, e si lascino cuocere per mezz'ora.

284. Risotto alla milanese. Fate friggere 50 grammi di burro e altrettanto di midolla di bue con una cipolletta a pezzi; e quando questa avrà preso il color dell'arrosto, si levi e si metta il riso, lasciandolo tostare un momento, e poi mescolando. Aggiungete un bicchiere di vino bianco, lasciate bollire finchè sia quasi tutto consumato, poi aggiungete un pizzico di zafferano, e a poco a poco del buon brodo caldo. Quando è cotto, aggiungete del buon formaggio grattugiato, rimestate bene, poi coprite la casseruola e lasciate riposare per due o tre minuti al caldo.

285. Zuppa di tortelli. Grattugiate un soldo di pane raffermo, impastatelo in una scodella con tre rossi d'uovo, un po' di burro e un pizzico di cannella pesta. Separatamente sbattete tre bianchi d'uovo, uniteli alla pasta anzidetta, e lasciate riposare circa due ore. Quando il brodo bolle, salate e rimestate la pasta, e deponetela a pallottoline nel brodo. La zuppa è presto cotta.

286. Gnocchi di riso. Fate cuocere in buon brodo circa 400 grammi di riso, sgocciolate, unite quattro uova, e pane grattugiato quanto occorre per fare una pasta consistente. Rimettete il brodo sul fuoco, e quando bolle deponetevi a cuc-

Digitized by Google

chiaiate la pasta. Dopo pochi minuti di bollitura si levano gli gnocchi e si condiscono con burro e formaggio come i maccheroni.

287. *Vitello.* — Per esser buono a mangiare, il vitello deve aver almeno due mesi di vita. La sua carne deve essere bianco-verdastra. Deve essere ben cotta come quella di tutti gli animali giovani.

288. La culatta e la coscia del vitello ne sono le parti migliori.

289. Un ottimo arrosto è il seguente: Rosolate un pezzo di coscia al burro in una casseruola. Aggiungete un bicchier d'acqua o, meglio, di brodo, tre cipolle, alcuni garofani, delle carote, e un mazzetto di odori. Coprite la casseruola, mettete del fuoco sopra e sotto, e lasciate cuocere adagio per due ore. Sgrassate e servite caldo.

290. Per odori s'intendono tutte quell'erbe aromatiche occorrenti pel buon gusto delle vivande; e cioè: il basilico, il prezzemolo, il sedano, la cipolletta e l'aglio fresco o il porro, secondo la stagione.

291. *Fricandeau.* — Lardellate una noce di vitello, e ponetela in una casseruola, sopra uno strato di carote e di cipolle tagliuzzate, con burro e brodo. Fatela cuocere lentamente per due a tre ore con fuoco sopra e sotto, arrosolandola a quando a quando col sugo. Non la togliete dal fuoco che quando sarà molto tenera, e servitela col sugo sgrassato.

292. Sono ottime le costolette di vitello incartate. Si bagnino nel burro fuso e si cuoprano di erbe fine dopo averle convenientemente salate e pepate. Poi si avvolgano in carta bagnata nel burro fuso, e si cuociano a fuoco lento sulla gratella o nella casseruola.

293. *Montone.* — La carne del montone adulto è la più nutriente dopo quella del bue. Deve essere soda, rossa, col grasso bianco e duro.

294. Il *gigot* di montone è una delle vivande più nutritive e più succulenti che si conoscano, soprattutto quando non è troppo cotto, nè troppo fresco. D'inverno sei a sette giorni dopo la morte; d'estate due a tre. Un quarto d'ora di spiedo basta a cuocerlo. Si serve caldo nel suo sugo. Un po' d'aglio lo fa anche migliore.

295. Del montone è buona anche la spalla cotta allo spiedo, e sono buone le costolette sulla gratella, panate, con o senza salsa, cotte sulle brage, incartate.

296. La carne di montone, come quella di capretto, ha bisogno d'essere marinata per essere migliore, soprattutto quando se ne vuol fare un *gigot*. A questo scopo si batte e si pone in un vaso, coperto a metà d'olio e d'aceto in proporzioni uguali. Un po' d'aglio, qualche garofano, delle carote, delle cipolle, delle rape, del timo, dell'alloro, del sale e del pepe, completano la marinatura che deve durare quarantott'ore. Bisogna aver cura di rivoltarla spesso.

297. La marinata, ridotta a fuoco lento e passata in un colatoio, dà una salsa eccellente pel *gigot*. Se riesce troppo spessa, vi si può aggiungere del brodo.

298. *Agnello e capretto.* — La carne dell'agnello come quella del capretto non contiene osmazoma, e la sua vischiosità la rende di difficile digestione, soprattutto per gli stomachi delicati. Sia che si cuociano arrosto o al forno, l'agnello e il capretto devono essere serviti per quarti. Il quarto posteriore è il migliore. Le costolette sono eccellenti, come il rognone, allo spiedo.

299. La carne del capretto appartiene alla categoria delle carni nere, toniche e stimolanti. Il suo sapore un po' salvatico si migliora con la marinatura. Due bicchieri d'aceto, un bicchier d'acqua, una cipolla tagliuzzata, sale, pepe, garofani, ginepro, alloro, timo e aglio, fanno un'ottima marinatura. La carne vi si deve tenere per quarantott'ore.

300. Il filetto lardellato e marinato si cuoce in una casseruola con due cucchiaiate di brodo e di vin bianco, e con un po' di cipolle e di carote, fuoco sopra e sotto. Cotto che sia, si tolgono le cipolle e le carote, e si lascia raffreddare. Si serve freddo con salsa pepata.

301. L'agnello non si conserva a lungo. La larga vena turchina del collo diventa verdastra a mano a mano che invecchia, e il grasso del rognone acquista un leggero odore.

302. *Maiale.* — La carne del maiale è grassa e indigesta sebbene gustosissima. Essa resiste ai succhi gastrici anche quando è bene stagionata e macerata nella salamoia. Quelli che hanno uno stomaco debole, i sedentari, i convalescenti devono assolutamente astenersi dal cibarsene.

303. È soprattutto pericolosa la carne di maiale affumicata, come s'usa in Germania e anche in Francia, perchè spesso

Digitized by Google

infestata dalla trichina, che genera nell'uomo una malattia terribile, e quasi sempre mortale.

304. I prosciutti di Mayence sono tenuti in grande conto; ma hanno diritto alla preferenza quelli di York e di Bayonne, perchè i maiali che forniscon loro le carni sono ingrassati con grande cura, e la loro alimentazione è fatta a base di ghiande dolci, ciò che li rende gustosissimi.

305. Più difficile ancora a digerire è il porcellino da latte o porchetta, sebbene il suo arrosto, con la pelle croccante, sia squisito. Bisogna mangiarlo appena cotto.

306. Nelle campagne, il lardo salato si preferisce alla carne di manzo, perchè ha più sapore, cuoce più presto, e perde meno del proprio volume cuocendo.

307. Il maiale fresco o salato contiene una quantità enorme di materia carbonata; è questa la ragione per cui associato agli elementi ricchi di azoto, come le uova e certi legumi, costituisce una vivanda molto nutritiva.

308. *Selvaggina.* — Il selvaggiume fa la delizia dei gastronomi. È difatti un alimento sano, saporito e facile a digerire, soprattutto quando gli animali sono giovani.

309. Il salvaggiume non deve essere però troppo fresco, chè in tal caso le carni son dure e poco saporite; ma neppure deve essere troppo stagionato, checchè ne dicano taluni.

310. Il grosso selvaggiume, come il cervo, il daino, il capriuolo, il cinghiale, ha carni ricchissime d'osmazoma, e quindi molto nutrienti; ma per questo appunto l'abuso può essere nocivo agli stomachi deboli.

311. La carne della lepre è fra le più digeribili; quella del coniglio selvatico è più tenera e più succulenta; quella del coniglio domestico è buona solo quando l'alimentazione ne è fatta con cura.

312. La miglior lepre è quella di montagna. Il suo sangue serve a fare una salsa eccellente.

313. Uno squisito intingolo di lepre si ottiene nel modo seguente: Mettete in una casseruola con burro e lardo la lepre tagliata a pezzi, poi aggiugnete metà vino e metà brodo quanto occorre per bagnarla, pepe, sale, cipolla, aglio, garofani e un mazzetto d'erbe aromatiche, e fate cuocere su fuoco vivo. A metà cottura aggiungete il polmone e il fegato tagliati a pezzetti, e fate buon fuoco sino a che la salsa sia ridotta a metà del volume primitivo. S'aggiungano allora una dozzina di cipollette e dei funghi. Quando la salsa è ridotta di tre quarti, s'aggiungano il sangue e un po' di burro, e si lasci bollire per un momento. Si serva caldo nella salsa, con contorno di crostini fritti, prosciutto, e cuori di carciofi cotti a parte.

314. Per fare una buona fricassea di coniglio, mettete il coniglio tagliato a pezzi in una casseruola, con burro e un cucchiaio di farina. Dopo alcuni minuti aggiungete brodo e vino in quantità uguali, pepe, sale, cipolline, funghi ed erbe aromatiche. Fate cuocere a gran fuoco, sgrassate e servite caldo.

315. *Selvaggina da penna.* — Il fagiano è, a ragione, tenuto in grande conto; ma perchè meriti il conto che se ne fa, bisogna che sia mangiato parecchi giorni dopo che fu ucciso: quattro giorni almeno. Quando le sue carni cominciano a decomporsi, si sviluppa da esse un aroma squisito, che Brillat-Savarin, un grande maestro in fatto di scienza culinaria, chiama sublime.

316. Fagiano arrosto. Spennate, vuotate il fagiano, e toglietene la testa e il collo e la coda guarniti delle loro penne. Lardellatelo, avvolgetelo in un foglio di carta spalmato di burro, e cuocetelo allo spiedo. Quando è quasi cotto, levate la carta, e fategli prendere il colore. Si serve sur un piatto, dopo avergli adattate la testa e la coda.

317. La pernice, rossa o grigia, purchè giovane, e il perniciotto sono pure eccellenti, soprattutto coi cavoli. Ecco come si preparano: Lardellate le pernici, ripiegate e cacciate nel ventre le zampe, tagliate loro la testa, e mettetele in una casseruola con burro, due cipolle e due garofani. Quando avranno preso colore, bagnatele con brodo, aggiugnete della cervellata, due carote, una foglia d'alloro, sale e pepe. I cavoli si lessano, si condiscono con sale e pepe, e, se le pernici sono giovani, si cuociono insieme. Si servono fredde.

318. La beccaccia, nell'inverno, il beccaccino, in primavera e in autunno, danno un manicaretto squisito. A questo scopo si cuociono arrosto, poi si tagliano e se ne pongono in caldo i pezzi maggiori in una casseruola con burro. I pezzi minori si triturano nel sugo dell'arrosto con alloro, timo, sale, pepe, cipolline e prezzemolo,

Digitized by Google

e si cuociono con burro per dieci minuti in una casseruola. Si passa poi il tutto attraverso a uno staccio, si versa in una casseruola con un cucchiaino d'olio d'oliva, si scalda, e si versa sulle beccacce. Si serve subito.

319. La quaglia fresca, in settembre, è da molti preferita ai beccaccini; ed è difatti più tenera e più delicata.

320. Gli uccelletti: allodole, beccafichi, ortolani quando non sono troppo grassi, tordi ingrassati con radici o bacche di ginepro, sono pure un alimento saporito e nutriente. Si cuociono allo spiedo ed alla gratella. Si possono anche cuocere a stufato nel tegame, con vino, olive ec., anzi in quest'ultimo modo, cosidetto a *salmis*, sono eccellenti.

321. *Gallinacei.* — I gallinacei offrono un alimento leggero e saporito che si confà agli stomachi robusti come ai delicati. La loro carne è la meno nutriente di tutte, sebbene la più digeribile, perchè d'ordinario contiene troppe sostanze azotate, e troppo poco grasso. L'aggiunta del lardo nella cottura ne fa un alimento nutrientissimo.

322. Il pollo è fra i gallinacei il più tenero e il più succulento, quando è stato ingrassato convenientemente. Deve avere il petto tondeggiante, il dorso grasso e le cosce bianche. Le galline quando sono giovani hanno le gambe e la cresta lisce. Le galline vecchie sono rugose sulla cresta e sulle gambe, ed hanno sul petto de' lunghi peli in luogo di piume. I polli sono ottimi arrosto dal giugno all'ottobre.

323. I tacchini quando son freschi hanno la pelle bianca, grassa, e le zampe nere. Ripieni di salsicce e di marroni sono eccellenti; squisiti ripieni di tartufi.

324. I pasticci di fegato grasso d'oca sono indigesti quanto delicati.

325. Le oche giovani hanno il becco e i piedi gialli; quando son vecchie, rossi. Quando sono uccise di fresco hanno le gambe flessibili.

326. I piccioni domestici sono più grossi dei selvatici. I piccioni vecchi si riconoscono facilmente al becco sottile, alle zampe coperte di scaglie bianche.

327. Pollo arrosto. Vuotate il pollo, copritelo di listerelle di lardo, che potrete assicurare con un filo, e infilzatelo nello spiedo sul quale allungherete le zampe. Venti minuti bastano ad arrostire un pollo tenero. Si serve nel suo sugo, o contornato di crescione con un po' di sale e d'aceto.

328. Pollo in fricassea. Vuotato e tagliato a pezzi il pollo, si tenga per mezz'ora in una casseruola d'acqua tiepida. Poi si butti quest'acqua, e se ne versi dell'altra sino a coprirlo, aggiungendo sale, pepe, cipolla, garofano (un chiodo solo) e un mazzetto di odori. Si faccia cuocere a fuoco lento. Ridotto che sia d'un terzo il brodo, si levino i pezzi del pollo e si mettano sur una salvietta; si levi il brodo dopo averlo schiumato, e si passi attraverso a uno staccio di seta. Lavata la casseruola, mettetevi del burro, e, quando sia fuso, aggiungete un cucchiaio di farina. Mescolate bagnando col brodo di prima, poi mettete nella casseruola il pollo che finirete di cuocere a fuoco lentissimo. Sbattete quindi in un recipiente qualunque tre rossi d'uovo con della crema di latte e con un po' di burro fresco, e versate le uova nel sugo della casseruola dopo che avrete levato il pollo. Versate la salsa, appena sia divenuta un po'spessa, sul pollo, e servite dopo avervi spremuto sopra il sugo d'un limone.

329. Cappone in galantina. Diamo una ricetta familiare per fare il cappone in *galantina*, la quale ci è parsa più facile e pratica di quelle che si trovano nei manuali di culinaria. — *Per un piccolo cappone:* Si disossi il cappone, si prenda mezzo chilo di vitella di latte magra, 112 grammi di lardone, 224 grammi fra lingua salata e prosciutto cotto, venti pistacchi e un piccolo tartufo. La vitella, dopo levati i nervi, si pesta nel mortaio; la lingua, il prosciutto e il lardone si tagliano a filetti; i pistacchi si sbucciano; il tartufo si taglia a fette. Nella carne battuta, che sarà divenuta pasta, si aggiunge una piccola dose di sale e pepe, quindi vi si mette dentro i filetti di lardone, di lingua e prosciutto, i pistacchi e le fette di tartufo, e s'introduce il tutto entro il cappone, cui non si sarà lasciata altra apertura che quella del collo, per la quale si rovescerà altresì un bicchierino di Marsala; dopo di che si cucirà ben forte anche questa apertura. Si prenda allora mezzo chilo di muscolo, una zampa di vitella, le zampette e la carcassa del cappone, e si metta il tutto in una pentola assieme a due litri e mezzo d'acqua con un mazzetto d'odori, compresa una testa di rapa. Quando il contenuto della pentola

Digitized by Google

sarà a mezza cottura, vi si metta il cappone bene avvolto in un pannolino e si faccia bollire per due ore. Dopo di che, tolto di pentola, si posi sopra un piatto ovale e si cuopra con altro piatto della stessa forma, soprammettendovi un peso di due chili, e si lasci stare otto ore, in capo alle quali la galantina è fatta.

330. Focacce di pollo. Staccate le carni del pollo, separandone i tendini e la pelle, e pestatele in un mortaio con un po' di burro, sale, pepe e qualche goccia d'aceto. Mescolate poi farina, burro e brodo, fate bollire, e unitevi tre rossi d'uovo ben battuti, lasciando sul fuoco sino a che ne avrete, insieme alla poltiglia di prima, una pasta consistente. Spargete sul tagliere del pane grattugiato, e rotolatevi sopra la pasta, in forma di salsiccia, e tagliatene dei pezzetti che rotolerete ancora sul pane, e bagnerete poi nel rosso d'uovo ben battuto. Al momento di servirli, si friggano nel burro caldo, e si servano ben croccanti, e dopo averli lasciati asciugare sur una salvietta, con contorno di prezzemolo fritto.

331. Tacchino ai tartufi. Spazzolati, lavati e asciugati a dovere i tartufi, si mettano in una casseruola con grasso di maiale fresco, vino bianco, sale, pepe e noce moscata, e si lascino cuocere per un quarto d'ora. Dopo averli lasciati raffreddare, si sbuccino, e si pestino in un mortaio le parti asportatene con grasso di lardo tagliato finissimo e con un fegato o due di pollo. Si aggiunga sale, pepe, e un po' del sugo di prima, e si pesti ancora; poi si uniscano i tartufi interi e se ne riempia il tacchino, che va poi coperto di lardo e legato, e avvolto in carta bene imburrata. Nell'inverno il tacchino si tiene così sei a otto giorni, nell'estate tre o quattro; poi si mette allo spiedo. Due ore di cottura sono necessarie. Quando è quasi cotto, si levano la carta e il lardo per fargli prendere il colore.

332. Oca arrosto. Vuotate e preparate un'oca, e fatela cuocere per due ore allo spiedo, senza dimenticare di raccogliere il grasso che ne cola. L'oca si può riempire col suo fegato, con carne da salsicce, sale, prezzemolo, cipollette, pimento tagliuzzato e qualche bel marrone arrostito.

333. Piccioni in composta. Vuotati convenientemente i piccioni, si rimetta loro nel corpo il fegato, si ripieghino le zampe, e si mettano in una casseruola con burro per qualche minuto. Si levino poi, e si mettano nel burro, e vi si lascino sino a che abbiano preso colore, alcuni pezzetti di grasso di prosciutto. Poi si getti una cucchiaiata di farina nel burro, si mescoli bene, s'aggiungano i piccioni ed il grasso di prosciutto, brodo e vino quanto occorre per coprirli, sale, pepe, cipollette passate al burro, funghi, aglio, e un mazzetto di odori, e si faccia cuocere a fuoco lento. Si servono i piccioni nel sugo sgrassato.

334. *Uova.* — Le uova rappresentano evidentemente un cibo animale, perchè sono un prodotto animale, e perchè contengono tutti i principii indispensabili alla formazione dei tessuti animali, e cioè: fra le sostanze azotate, albumina, vitellina, fibrina, e una materia colorante gialla; fra le grasse, margarina, oleina, colesterina; oltre a una sostanza zuccherina, zolfo, fosforo, cloruro di soda e di potassa, fosfato di calce e di magnesia, e carbonato di soda.

335. L'uovo si compone di due parti ben distinte: il bianco, o albume, e il giallo, o rosso, o tuorlo, o vitello .L'albume risulta di 12 a 13 parti d'albumina sciolta in 88 a 87 parti d'acqua, contenuta in cellule a pareti sottilissime cui deve la sua consistenza gelatinosa. Il vitello si compone delle sostanze grasse e dei sali sciolti pure nell'acqua.

336. Le uova, a parità di volume, contengono sostanze assimilabili dal corpo umano in copia maggiore di qualunque altro alimento. Sono quindi nutrienti in sommo grado, digeribili assai, soprattutto quando fresche e cotte al guscio. Convengono ugualmente ai giovani e ai vecchi, ai sani e ai malati.

337. Le uova sode, le frittate troppo cotte, le uova fritte, in ogni caso insomma nel quale l'albume sia coagulato, sono difficili a digerire.

338. Le uova di cui si fa maggior uso sono quelle di gallina, d'anitra, d'oca e di tacchina. Quelle di fagiano, di pavone, di pernice costano troppo e non valgono le altre.

339. Il nutrimento delle galline influisce molto sulla qualità delle loro uova. Nutrite d'erbe e di grano, le uova sono più saporite e delicate di quando il nutrimento è stato di grano soltanto. Quando le galline si cibano di molti insetti, le uova hanno un cattivo sapore.

340. Ci sono una infinità di processi

Digitized by Google

più o meno pratici, più o meno vantati come infallibili per riconoscere se un uovo è fresco. Ci ha chi crede basti per questo toccarlo alle due estremità con la punta della lingua; e chi guardarlo contro la luce. I migliori processi tuttavia sono quelli basati sul fatto che le uova, all'aria, perdono per evaporazione una certa quantità d'acqua: circa tre centigrammi al giorno, e quindi diminuiscono di peso. La prova riesce con un recipiente pieno d'acqua salata con sal marino, nelle proporzioni del 15 %. Le uova fresche scendono lentamente al fondo; le meno fresche si mantengono vicine alla superficie o galleggiano. Le uova vecchie, messe in un recipiente pieno d'acqua bollente, non screpolano.

341. Le uova fresche, guardate contro al sole, o contro a una lampada, debbono essere omogenee, vale a dire che non debbono offrire alcuna macchia bianca o runa.

342. Uova al guscio. Il miglior metodo per cuocere le uova al guscio è il seguente: Appena l'acqua bolle, mettetevi le uova, e lasciatevele due minuti. Poi ritirate il recipiente dal fuoco, copritelo, e lasciatevi le uova ancora per due minuti.

343. Uova al latte. Fate bollire un mezzo litro di latte con un po' di zucchero, poi quando è ancor caldo mescolatevi quattro uova ben battute, albume e tuorlo, aggiungendo qualche goccia d'essenza di vainiglia. Passate allo staccio entro un vaso, e ponete il vaso dentro una casseruola piena d'acqua sino ai tre quarti dell'altezza del vaso. Coprite la casseruola, e fate bollire sino a che il latte sarà rappreso. Servite freddo.

344. Uova affogate. Si ottengono rompendo le uova, abbastanza d'appresso perchè non si rompano i tuorli, e lasciandole cadere in un recipiente d'acqua bollente con sale e due cucchiai d'aceto. Quando son diventate sode, si ritirano con un romaiuolo e si pongono in acqua tepida; se ne levano le barboline, e si servono con una salsa qualunque, di pomodoro, verde con olio e aceto, ec.

345. Frittata rigonfia. Rompete sei uova, e separatene i tuorli dall'albume in due diversi vasi. Unite ai tuorli dello zucchero in polvere e un po' di scorza di limone triturata finamente, e sbattete insieme. Sbattete anche gli albumi a neve, mescolatene la schiuma ai tuorli, e versate il tutto in una padella appena il burro ne è fuso. Smovetela perchè il burro le si incorpori, ripiegatela a ciabatta e ponetela in un piatto di rame stagnato spalmato di burro. Ponete fuoco sopra e sotto per farle prendere colore, spolverizzate di zucchero sul quale passerete una lama rovente, e servite calda e subito la frittata.

346. Uova al formaggio. Prendete un certo numero d'uova, del buon formaggio parmigiano grattugiato, un terzo del peso delle uova, e del burro fresco, un sesto di detto peso. Rompete e battete le uova in una casseruola, aggiungete il burro e il formaggio, ponete sul fuoco, e rimescolate sinchè abbia presa una certa consistenza. Servite caldo.

347. *Latte.* — Il latte come alimento conviene a tutte le età della vita ed è un nutrimento sano, gradevole, sostanzioso. È il solo che convenga ai fanciulli; per gli adulti è insufficiente e occorre unirlo ad altri alimenti. Pochi alimenti, del resto, sono altrettanto completi, e, purchè sia di buona qualità e si possa digerir bene, è ottimo per tutti i temperamenti, se ne eccettui il linfatico.

348. Il latte calma la irritabilità nervosa prodotta da malattie o da abuso di piaceri; fornisce agli stomachi affaticati, indeboliti, un alimento dolce, leggiero, sostanzioso: produce una quantità relativamente piccola di residui escrementizi; fornisce un sangue meno eccitabile di quello che proviene da una alimentazione a base di fibrina, di carne; aumenta la produzione dei succhi bianchi; ingrassa.

349. La composizione del latte è molto complessa. Nel latte di vacca, che è quello del quale si fa maggior uso, riscontransi: acqua, materie azotate, una sostanza zuccherina speciale detta lattosi, burro, una materia colorante giallastra, una sostanza aromatica speciale, dei sali calcari e magnesiaci, dell'ossido di ferro e del solfo. Il latte di vacca ha un peso specifico paragonato a quello dell'acqua (1) di 1,030 a 1,037. Il latte più pesante è quello di pecora. Il latte che per la composizione rassomiglia più a quello della donna, è il latte d'asina.

350. Un latte di buona qualità deve essere d'un color bianco opaco. La sua crema deve salir di continuo in alto, alla sua superficie. Deve avere un « odore di latte » sensibilissimo. Deve bollire senza cangiar aspetto.

Digitized by Google

351. Per riconoscere se il latte è di buona qualità, basta farlo bollire. Durante l'ebollizione si forma alla superficie una pellicola che si rinnova appena ne sia tolta. Il latte cattivo non la produce, e si coagula.

352. Si sono costruiti parecchi strumenti per verificare la qualità del latte: il lattometro, il cremometro, il galattoscopio. A verificare se al latte sia stata aggiunta dell'acqua basta l'areometro di Beaumè.

353. Il latte, in date condizioni, si separa in tre sostanze ben distinte: lo strato di materia grassa che si forma alla sua superficie, e che è la crema o panna; il formaggio, e il siero, nei quali si separa ben presto il latte spannato. La panna lavorata in un recipiente, come si dice più sotto al nº 358, si trasforma in burro.

354. La panna è indigesta per molti stomachi. Diventa più digeribile quando le si uniscano dei tuorli d'uova battuti con zucchero.

355. Battendo la panna con un fascetto o frusta di vimini o di fil d'ottone in un ambiente alquanto freddo, la panna aumenta di volume. Aggiungendo allora dello zucchero in polvere finissima, e un po' di caffè, o cioccolata, in polvere, o qualche goccia d'essenza di vainiglia, si ha il lattemiele o panna montata. Si darà maggior consistenza al lattemiele facendo sciogliere nel latte un po' di gomma arabica in polvere.

356. Il burro è composto di oleina, stearina, e d'acido butirrico, al quale deve il suo profumo. Il burro bianco è di qualità inferiore ai burri gialli, purchè, s'intende, questi non debbano il loro colore allo zafferano. Esposto all'aria s'altera presto, irrancidisce.

357. Il burro ha un uso omai generale. È il condimento indispensabile di quasi tutte le vivande. Fresco, è un alimento di facile digestione, purchè se ne faccia un uso moderato. È emolliente, nutriente; il sale ne facilita la digestione.

358. Per fare del buon burro occorre della buona panna. Dopo averla separata con un romaiuolo dal latte, si mette in appositi recipienti di legno, cilindrici, entro ai quali si muovono rapidamente, per mezzo d'una manovella esterna, dei volanti di legno foggiati a pettini. Se la panna sia mantenuta a 12-15 gradi centigradi, il che si ha ponendo il recipiente nell'acqua calda d'inverno, nella fredda d'estate, 20 a 30 minuti bastano per fabbricare il burro.

359. Si può avere il burro anche senza levar la panna dal latte: usando cioè il latte senz'altro. Ma in tal caso occorrono vasi di dimensioni maggiori.

360. *Formaggio.* — Il formaggio è il prodotto del latte coagulato per mezzo della ebollizione o d'un po' d'aceto, poi spogliato del siero. La sostanza rappresa si raccoglie sur un graticcio o dentro a una forma di legno; poi, quando non lascia sgocciolare più siero, viene salata e, dopo un breve soggiorno all'aria, si serba nelle cantine, sur uno strato di paglia, sulla quale fermenta indi a breve.

361. I formaggi si possono dividere in due categorie: freschi o non fermentati, e salati e più o meno fermentati.

362. Tutti i formaggi dapprima sono dolci e relativamente insipidi; ma col tempo si sviluppa il loro sapore speciale, e allora si dice che sono fatti.

363. Il formaggio è una sostanza eminentemente nutritiva, ricchissima com' è di materie azotate; ma non è digeribile che in piccola quantità. Col pane, che è ricco di sostanza carboniosa, è un ottimo alimento.

364. Tra i formaggi dolci, freschi, sono i formaggi alla crema, come quelli di Neufchâtel e di Viry, e le ricotte, che salate o zuccherate sono abbastanza digeribili. I formaggi bavaresi sono una specie di crema nella quale s'incorporano dello zucchero, degli aromi e delle frutta candite. In piccola quantità non sono indigesti.

365. I formaggi salati sono più digeribili. Quelli che hanno già subíto un principio di fermentazione lo sono in maggior grado. I formaggi che si dicono comunemente *fatti* contengono dell'acetato e del carbonato d'ammoniaca in quantità più o meno grande a seconda dell'età del formaggio.

366. Si fabbricano dei formaggi anche mercè l'aiuto del calore, e questi diconsi cotti. Si ottengono ponendo del latte in una caldaia sur un fuoco moderato; vi si versa del gaglio liquido per facilitarne la coagulazione, si separa dal siero, e si sottomette a una certa pressione.

367. In Italia, come in Isvizzera, in Francia, in Olanda, in Inghilterra, si fabbricano eccellenti formaggi, fra i quali

Digitized by Google

sono famosi gli stracchini, il parmigiano e il cacio-cavallo; l'Ementhal; il Brie, il Neufchâtel, il Roquefort e il Gruyères; il texel, il kunterkaas, e il formaggio di Limbourg; il Chester, il Glocester e il Southampton.

368. I formaggi salati stimolano lo stomaco ed eccitano l'appetito; quindi il detto comune che, dopo il pasto, facilitano la digestione.

369. Vi ha chi fa gran conto dei formaggi la fermentazione dei quali ha degenerato in vera putrefazione, e ne è ghiotto in sommo grado. Ma essi, più che stimolare, eccitano lo stomaco, e chi gli ama deve essere affetto da una depravazione del gusto.

370. *Pesce.* — Si crede da molti che il pesce sia poco nutriente. E la ragione della credenza è forse questa, che il pesce non acqueta prontamente la fame, e che si digerisce con somma facilità. Ma gli abitanti delle spiagge, che ne fanno un uso continuo, quasi esclusivo, provano col vigore delle membra e la salute del corpo il contrario.

371. Il pesce è ricchissimo di materia azotata, povero di sostanze grasse; sicchè, condito con olio e con burro, diventa un alimento nutrientissimo, soprattutto se fresco; chè si corrompe facilmente, e in tal caso può cagionar persino la morte. È bene anche astenersi dal pesce nei mesi di marzo, aprile e maggio.

372. Il pesce di mare è più nutriente e si digerisce meglio del pesce d'acqua dolce. I pesci, il corpo dei quali è coperto di squame, e la carne è tenera, danno un alimento più sano di quelli senza squame, come quelli pescati in alto mare di preferenza su quelli pescati sulle coste. I pesci dei laghi, degli stagni, non sono sempre salubri come quelli che vivono nelle chiare acque correnti.

373. Il pesce salato richiede uno stomaco robusto per essere digerito. Se ne astengano i deboli e i convalescenti.

374. Fra i pesci d'acqua dolce i più leggeri e più digeribili sono il ghiozzo, la perca, la trota, il carpio o carpione, il luccio; l'anguilla, la lampreda, lo storione sono di difficile digestione. Fra i pesci di mare i più digeribili sono l'asello, il pesce cappone, la sogliola, l'aringa, il merluzzo e la razza freschi, e sopra tutti il rombo. Lo sgombro e il tonno sono più difficili da digerire, e le persone di salute cagionevole e quelli che fanno vita sedentaria dovrebbero astenersene.

375. Il pesce affumicato, salato, marinato o incatramato, invecchiando, acquista un sapore rancido, disgustoso; spesso è anche pericoloso, soprattutto quando non è stato preparato a dovere; il merluzzo specialmente, che molti negozianti sogliono immergere in acqua di calce per renderne più tenere le carni, e dargli una bella apparenza.

376. Prima di far cuocere il merluzzo bisogna levarne il sale, ciò che si ottiene avvolgendolo in un drappo, ponendolo in un vaso pieno d'acqua, molto grande, e tenendovelo alquanto, da 12 a 24 ore. Si raschia quindi, si priva delle pinne, e fatto a pezzi si pone in un tegame sul fuoco, con acqua. Quando l'acqua comincia a bollire, si leva, si pone in acqua fredda, se ne levano le branchie e le altre parti inservibili, e si mette in stufato o alla gratella.

377. Il rombo, detto il fagiano di mare, si prepara come segue. Si vuota accuratamente, si lava, si asperge di limone e di sale sul ventre, e si mette in una casseruola conveniente con acqua salata e latte. Non lasciate bollire, perchè altrimenti andrebbe rotto; in un quarto d'ora sarà cotto. Si serve sur una salvietta. È ottimo con salsa d'uova, olio, limone e sale sbattuti.

378. Le rane sono i soli animali che nella classe dei rettili si usino come vivande, e si danno agli ammalati, perchè cibo di facile digestione, non molto nutriente e punto eccitante. Fritte sono ottime. Bollite danno un buon brodo.

379. I gamberelli d'acqua dolce sono fra i crostacei forse il migliore alimento; hanno un sapore squisito e si digeriscono facilmente. Sono però molto eccitanti, e gli individui delicati, di temperamento nervoso, dovrebbero astenersene. Prima di cuocerli bisogna vuotarli, tirando con precauzione la scaglia di mezzo della coda per asportare l'intestino che ha un sapore disgustoso.

380. I granchi, le aragoste sono di più difficile digestione. Bisogna mangiarli freschissimi, anzi averli vivi. Si cuociono a gran fuoco in poco brodo. Quando hanno preso un color rosso vivo sono cotti. Si lasciano raffreddare nel loro brodo.

381. Le ostriche contengono una certa quantità di gelatina e molto osmazoma;

Digitized by Google

due principii eminentemente nutrienti. Hanno inoltre sapore delizioso, e sono digeribili in sommo grado, purchè fresche, e crude, con una goccia di limone ed un pizzico di pepe. Sono il migliore alimento dei convalescenti.

382. Le ostriche si mangiano anche cotte in mille maniere, specialmente in America; ma allora diventano un cibo pesante, indigesto.

383. È un pregiudizio credere che il latte bevuto dopo le ostriche ne faciliti la digestione. Accade tutt'altro: la rende difficile. È preferibile il vino bianco, pur di non berne troppo. Il vino di Chablis è particolarmente indicato dai gastronomi. Soltanto quando se ne mangi in grande quantità, e si beva troppo dopo, o si mangino vivande non molto digeribili, le ostriche riescono indigeste. Le ostriche sono buone soprattutto dall'ottobre al marzo.

384. Le chiocciole sono di cattiva digestione, in qualsiasi modo vengano cotte.

385. *Alimenti vegetali.* — Il tessuto corticale e legnoso, la buccia che cuopre i frutti, la pellicola delle radici, la scorza dei cereali, non si possono digerire: è necessario dunque spogliarne i vegetali che servono d'alimento.

386. Il valore nutritivo dei vegetali è proporzionale al loro sviluppo; le patate novelle, i piselli e i fagiuoli verdi, e in genere tutte le primizie, così care ai ghiottoni, sono meno nutrienti delle patate, dei piselli, dei fagiuoli che hanno raggiunta la maturità.

387. I legumi non si possono cuocere che in acqua relativamente pura. Le acque dure, calcari, li cuociono male; conviene almeno, quando non si può procurare una buona acqua di sorgente, farla bollire, lasciarla raffreddare e deporre, e decantarla prima di servirsene; oppure anche aggiungere all'acqua due o tre grammi di cristalli di soda, ciò che non dà alcun cattivo gusto all'acqua, e non è punto pericoloso.

388. I legumi secchi si mettono nell'acqua quando è ancor fredda, e non si salano che a metà cottura; i freschi si mettono quando l'acqua, salata avanti, bolle.

389. Non bisogna cuocere cavolfiore, carciofi, acetosella, nei vasi di ferro fuso, a meno che non siano smaltati. Altrimenti, cuocendo, anneriscono.

390. La patata non è per sè stessa molto nutriente; diventa però un alimento nutrientissimo quando le si uniscano le sostanze grasse e azotate che le mancano.

391. I tartufi sono uno dei condimenti più apprezzati pel profumo veramente squisito che danno alle carni del selvaggiume, ed alle vivande in genere alle quali si associano. Si mangiano anche soli, cotti sotto la cenere interi, o tagliuzzati in fette sottilissime e cotti con burro e con fette sottili di buon cacio parmigiano.

392. In quantità moderata, i tartufi sono un alimento leggiermente eccitante e di non difficile digestione; ma diventano un cibo posante, riscaldante, indigesto per chi ne abusa.

393. I buoni tartufi si riconoscono facilmente al loro profumo soave. Devono essere leggieri e un po' elastici alla pressione delle dita. In Francia si reputa migliore la qualità nera, comune nel Périgord; ma i tartufi bianchi non sono punto inferiori.

394. Il maiale, prezioso già per tanti riguardi, serve appunto mirabilmente a rintracciare i tartufi che si trovano sempre, come è noto, a quindici o venti centimetri almeno sotterra. Il suo odorato finissimo lo guida.

395. I funghi, siano essi usati come condimento di vivande o come vivanda, sono un alimento d'un sapore gradevolissimo e molto nutriente. Fra i vegetali sono quelli che contengono maggior quantità di sostanze azotate. Sono in generale di difficile digestione.

396. Disgraziatamente i funghi sono vegetali altrettanto pericolosi quanto saporiti e ghiotti. Appena un botanico, e non sempre, può non ingannarsi nella scelta. Moltissimi funghi contengono un veleno oltremodo pericoloso, e il più delle volte fatale.

397. Quelli che crescono al sole, nei luoghi secchi, ed hanno la polpa soda e l'odore delicato e gradevole sono quasi sempre sani: mentre bisogna diffidare di quelli che crescono all'ombra, nei luoghi umidi, il cappello dei quali è viscoso o coperto di macchie biancastre, e la polpa è molliccia, e l'odore acre o acido, e di quelli che anneriscono appena tagliati. Ma questo non basta a distinguere i funghi sani dai velenosi.

398. Neppure servono le cento prove in grande onore presso le nostre cuoche: il cucchiaio d'argento che deve annerire nell'acqua dove bollono i funghi; la cipolla

Digitized by Google

bianca che si comporta ugualmente; la prova del gatto ec.

399. Il Gerard dà per efficacissima questa prova, anzi si rende mallevadore della sua efficacia! Tagliate i funghi in due, lasciateli macerare per due ore in acqua e aceto, poi fateli bollire per dieci minuti in acqua di fiume. Dopo, afferma il Gerard, anche il fungo più velenoso diventa innocuo.

400. Il fungo ordinario, o dei campi, che prima di svilupparsi completamente ha il cappello rotondo come una palla, biancastro, con laminette più o meno rosse, e che è sano ed innocuo, non deve confondersi col venefico fungo bulboso, le cui laminette non sono mai rosse, ma bianche.

401. Il così detto arancio vero è un fungo pur delicato e innocuo; ma si confonde spesso coll'arancio falso, velenoso, di cui la parte superiore del cappello è rossa e non color arancio ed è seminata di macchiette bianche che non si trovano nell'arancio vero, che ha il cappello color arancio e non rosso.

402. Il prugnolo ordinario e il prugnolo falso, entrambi sani e saporiti, si confondono talora col prugnolo selvatico velenoso che differisce da essi pel fatto che invecchiando non diventa punto rosso.

403. La spugnola è un fungo ricercatissimo e tenuto meritamente in gran conto. Non bisogna confondere però con la spugnola il pericolosissimo satiro, l'odore disgustoso del quale lo distingue abbastanza.

404. L'agarico peperito e l'agarico mortifero sono due specie di funghi che hanno entrambi un umore acre e corrosivo. Questo umore però nel primo è distrutto colla cottura; persiste invece nel secondo ed è mortale.

405. In caso d'avvelenamento coi funghi, sarà bene amministrare subito, a bicchieri, un vomitivo composto come segue:

Emetico..... 2 a 3 decigrammi
Solfato di soda... 21 a 15 grammi
Acqua calda..... 500 grammi.

Sono pure indicati il latte, le pozioni gommose, le emulsioni eterizzate, e i cataplasmi di linosa al ventre. Sarà, ad ogni modo, sempre bene mandar subito pel medico.

406. I grani delle leguminose, i piselli, i fagiuoli, le lenticchie, le fave, sono dotati di sostanze molto nutritive, ma è necessario cucinarli con grasso, lardo, burro.

407. I fagiuoli, soprattutto quando giunti a perfetta maturanza, sono un alimento sano e nutriente. I fagiuoli verdi, i fagiuolini novelli, sono, senza dubbio, più delicati, ma meno nutritivi.

408. È ingiustamente che si dicono i fagiuoli di cattiva digestione. Quando fanno male, ciò è perchè se son mangiati in copia soverchia, o perchè furono conditi male o insufficientemente. Gli stomachi deboli ed irritabili, le donne isteriche, faranno bene ad astenersene.

409. Le fave sono nutrientissime, in grado maggiore che i fagiuoli, ma sono anche più difficilmente digeribili.

410. I piselli verdi sono molto saporiti, e, conditi con burro e con lardo, la loro digestione è facile. Sono però meno nutrienti dei piselli secchi.

411. Il carciofo, che deve le sue proprietà nutrienti alla sostanza gommosa che contiene, crudo è indigesto. Ripieno e cotto con olio, burro, pepe e sale nella casseruola, è molto appetitoso e di digestione abbastanza facile.

412. L'asparago ha un sapore delicatissimo; con burro e formaggio o lessato e in insalata è squisito; ma non conviene a tutti i temperamenti. Ottimo pei biliosi e pei malati di calcoli, aumenta le secrezioni, ma comunica un odore disgustoso alle orine. Qualche goccia d'aceto nel vaso da notte serve benissimo a distruggere questo odore.

413. Il cavolo è sano e nutriente. Il cavolo rosso è più dolce e zuccherino, e si digerisce anche più facilmente. Crudo è indigesto. Tagliato, condito convenientemente, pressato, fermentato e conservato in salamoia, per essere poi cotto con brodo, aceto, burro, cervellata, salsicce e lardo, è una vivanda sana e nutriente, ma richiede uno stomaco robusto, grande appetito e molto esercizio fisico dopo.

414. Le carote, le rape, le cipolle, per loro stesse, sono poco nutrienti. Servono d'ordinario di condimento.

415. Gli erbaggi, come la lattuga, la cicoria, gli spinaci, l'acetosella, il prezzemolo, sono poveri di sostanze nutrienti; ma variano il sapore degli alimenti e posseggono un'azione leggiermente lassativa propria a combattere l'effetto opposto risultante spesso da un'alimentazione puramente animale. Sono tutti efficacissimi contro lo scorbuto.

Digitized by Google

416. L'acetosella contiene dell'acido ossalico. Bisogna aver cura di non prepararla in recipienti di rame.

417. Una buona insalata è uno dei condimenti migliori dell'arrosto, e serve mirabilmente a facilitare la digestione.

418. Una buona insalata si fa con lattuga, cicoria, due o tre tuorli d'uovo sbattuti, due acciughe pulite e disfatte con olio, aceto, sale e pepe. Per ogni cucchiaio d'aceto se ne mettono tre o quattro d'olio, a seconda della forza dell'aceto.

419. *Pane.* — Fra tutti i cereali il più importante è il grano che dà la farina onde si fabbrica il pane.

420. È con la farina del frumento che si fabbrica il miglior pane. La segale dà un pane viscoso, spesso, poco solubile nei succhi gastrici e poco nutriente. Le farine d'orzo, di riso si prestano ancor meno alla panificazione.

421. Perchè il pane sia di buona qualità, bisogna che la sua pasta sia bene aerata per la diffusione omogenea delle bolle di gaz acido carbonico che si sviluppano nella sua fermentazione, la quale si ottiene mediante il lievito.

422. Il lievito si può ottenere nel modo seguente. Si fa bollire una libbra di buona farina con un quarto di zucchero greggio e un po' di sale, in dieci litri d'acqua, per un'ora. Si lascia intiepidire e se ne riempiono delle bottiglie che si tureranno con cura. 24 ore appresso il lievito può servire. Un litro basta per fare nove chilogrammi di pane.

423. Per fare del buon pane:

a) Si impasti la farina con acqua nelle proporzioni di 100 a 50 o 60, aggiungendovi del buon lievito fresco, 250 grammi per 100 chilogrammi di farina. La pasta reagisce sul lievito, l'amido della farina si trasforma in materia zuccherina, la materia zuccherina in alcool e in acido carbonico;

b) Si lasci riposare la pasta in una cassa apposita di legno, in un ambiente tiepido. Quando la pasta s'è convenientemente gonfiata, va manipolata e divisa in frammenti, che, alla loro volta manipolati, si foggeranno a volontà;

c) Si lascino riposare i pani, perchè un'ultima fermentazione li gonfi; poi si mettano nel forno;

d) Il forno deve avere una temperatura di 290° circa. Bagnando la superficie del pane con acqua, prima di porlo nel forno, acquisterà meglio una bella colorazione. Il pane è cotto, quando aprendo il forno ne esce un vapore che tosto si dissipa, quando il pane ha acquistato un bel colore giallo vivo, quando colpendolo col dito piegato ad angolo retto risuona e quando la sua mollica è perfettamente elastica; vale a dire quando compressa fra le dita riprende ben presto il suo volume primitivo.

424. Per fare del buon pane economico prendete delle belle patate farinose, fatele bollire, rompetele e lasciatele intiepidire. Aggiungete il lievito (un cucchiaio per ogni libbra di farina) e un po' di farina. Dopo tre o quattro ore, durante le quali avrete lasciata la pasta in un ambiente che abbia una temperatura di circa 30°, la massa avrà presa l'apparenza d'un cavolfiore. Scioglietela allora in acqua, aggiungendo della farina in modo da formare una pasta non troppo spessa, che cinque o sei ore dopo avrà una consistenza spugnosa. Scioglietela di nuovo in acqua salata, aggiungete farina, mescolate, manipolate, lasciate riposare due o tre ore, e poi fabbricate il vostro pane che deve esser cotto in un forno a 100°. Le patate devono essere nella proporzione di un quinto: il sale in quella d'un centesimo del peso totale.

425. L'acqua calcare serve benissimo alla fabbricazione del pane. Il carbonato di calce è un elemento utilissimo. L'acqua di crusca serve meglio dell'acqua pura.

426. Il pane appena uscito dal forno è ottimo: ma è difficile a digerire, perchè contiene ancora molta acqua e si divide male nella masticazione.

427. Il pane raffermo riacquista in parte la primitiva mollezza quando sia riscaldato, perchè il poco d'acqua che contiene ancora sotto l'azione del calore vaporizza.

428. Le paste alimentari, industria essenzialmente italiana, come i vermicelli, i maccheroni, le taglioline, le pastine, si fabbricano con farine ricche di glutine. Sono un alimento buono e sano.

429. Tra le fecole esotiche sono: la tapioca, fornita da una pianta della famiglia delle euforbiacee, e precisamente dalle radici del manioc, ridotta in granuli per mezzo del calore, di facile digestione; l'arrow-root, estratta dalle radici d'una pianta indiana, la *Maranta arundinacea*, e che ha le stesse proprietà alimentari

Digitized by Google

della tapioca, sebbene abbia un prezzo più elevato; il sagu, estratto dal midollo del *Cicas circinalis* dell'India; il salep, estratto dai tubercoli d'un'orchidea della Persia, che cotto nel brodo dà un'ottima gelatina. Due cucchiai in genere d'una di queste fecole bastano per un litro di brodo.

430. Le frutta hanno diverso grado di potenza alimentare e di digeribilità. Fra le migliori sono le pesche, l'uva, le fragole, le ciliege, i fichi freschi e secchi, i datteri, le prugne, gli albicocchi, le mele cotte, le barrane, gli ananas; le noci, le mandorle, le nocciuole sono meno digeribili. S'intende che non bisogna abusarne, e che debbono essere ben mature e sane.

431. Le castagne, ricche di fecola, sono una vera risorsa pei poveri di molti paesi. Si mangiano bollite nell'acqua salata. Bollendole nel latte annacquato sono più saporite e più sane. I marroni si mangiano arrostiti sotto le ceneri, o sui carboni ardenti in apposita padella bucherellata. Bisogna ricordarsi di fenderne colla punta d'un coltello il guscio, chè altrimenti l'aria che contengono, sotto l'azione del calore, si espande e può farli scoppiare con pericolo degli astanti.

432. Lo zucchero è una delle sostanze alimentari più gradite al palato, ed è di grande uso. In piccola quantità, facilita la digestione; abusandone, guasta il palato, eccita la sete, riscalda e sciupa i denti. Lo zucchero in pezzi dolcifica più che lo zucchero in polvere; il bianco, cristallino, meglio che il greggio.

433. *Conservazione degli alimenti.* — Il problema della conservazione degli alimenti è senza dubbio un problema di grande importanza, e occupò in ogni tempo gli scienziati. Oggidì può dirsi quasi per ogni riguardo sciolto. Scatole di carne perfettamente conservate e che avevano appartenuto alla nave inglese *Fury*, naufragata nel 1824 nella baia del Principe Reggente, furono trovate 24 anni appresso da sir James Ross. Gli ananas delle Indie, i gamberi di Terranova, i salmoni dell'Irlanda, le carni di maiale del Canadà, giungono perfettamente conservate sino a noi che mandiamo le uve, le pesche, le pere, i limoni, in ogni più remota parte del mondo.

434. Il sale, impiegato in ogni tempo come agente conservatore, presenta numerosi inconvenienti: dà alle carni un sapore non sempre buono, toglie loro molti elementi solubili, le rende dure, coriacee, indigeste. Tuttavia è per suo mezzo che si conservano mirabilmente le carni di maiale ed i pesci.

435. Si può conservare molto bene la carne di manzo, di montone o di maiale, bagnandola con una soluzione di una parte di acetato d'ammoniaca e nove d'acqua, o con una leggiera soluzione di solfato di soda. In quest'ultimo caso basta appena umettarla. Diventata che sia secca resiste alla decomposizione.

436. Un altro mezzo di conservare la carne e il pesce consiste nell'affumicarli esponendoli in una stanza al fumo della torba, del legno o della paglia che brucino lentamente, ciò che si ottiene bagnandoli. L'olio empireumatico, creosoto, che si sviluppa nella combustione e gli impregna, è un ottimo agente conservatore.

437. Un processo più semplice consiste nello sciogliere del creosoto nell'aceto e nell'impregnarne le carni. Bisogna avvertire però che il creosoto estratto dalla torba dà alle carni un sapore disaggradevole.

438. Un altro processo eccellente è il seguente:

Fate un infuso in 10 litri d'aceto, d

Foglie di alloro	50	grammi
Pepe nero	50	»
Chiodi di garofano	20	»
Cannella	10	»
Noce moscata	2	»
Aglio	20	»
Sale di cucina	1000	»
Nitrato di potassa	100	»

Prendete poscia dei grossi budelli di maiale o di bue, lavati in acqua prima, poi in acqua, aceto e sale, e poneteli nella indicata salamoia, insieme alle carni che volete conservare, preferibilmente lingue e filetto di bue o di maiale. Lasciate macerare al fresco, in cantina, per quattro giorni durante i quali avrete cura di rimestare la salamoia, poi introducete le lingue nei budelli che chiuderete alle due estremità, e i filetti pure dopo averli spalmati con grasso di maiale. Fate poscia bollire per due ore continue le lingue e i filetti in una caldaia piena d'acqua salata, con un mazzo di timo, alloro, cipolla, cipollina, finocchio e salvia. Avrete così delle carni che potrete conservare indefinitamente e che formeranno un ottimo cibo soprattutto pei bambini. Si tagliano a fette come i salami.

Digitized by Google

439. Un altro processo eccellente consiste nel porre le carni in bottiglie o boccali chiusi ermeticamente, con sugheri di primissima qualità, legati alle bottiglie con filo di ferro, e nel far prendere alle bottiglie un bagnomaria nel quale si lasciano poi sino a che l'acqua diventi tiepida. Bisogna aver cura di coprir la caldaia del bagnomaria con un coperchio intorno al quale si porrà un cencio bagnato per impedire ogni uscita al vapore dell'acqua bollente. La caldaia deve poi avere tale altezza che il coperchio riposi sui tappi delle bottiglie collocate dritte nel bagno e avvolte in cenci perchè non si rompano urtandosi. Le carni, la selvaggina, il pesce devono essere cotti a metà prima che siano collocati nelle bottiglie. Per essi il bagno deve durare un quarto d'ora. I legumi devono prima esser tenuti qualche minuto nell'acqua bollente senza sale, poi nelle bottiglie insieme ad essi devesi porre un po' d'acqua bollente senza sale. Il bagnomaria pei legumi deve durare da 45 a 60 minuti. Quando si voglia servirsi delle conserve, si dovranno riscaldare a bagnomaria.

440. La selvaggina si può conservare fresca per molto tempo, stringendone il collo con uno spago, collocando nel ventre dell'animale, dopo averlo vuotato, un pezzo di carbone, e turandone tutte le aperture con carta grigia.

441. Un ottimo processo per conservare il pesce, anche nell'estate, per otto o più giorni, è il seguente: Si ponga in fondo a una cassa di legno uno strato di carbone di legna polverizzato alto cinque o sei centimetri; sopra questo un altro strato dello stesso spessore di ghiaccio triturato; sul ghiaccio il pesce coperto pure di ghiaccio, e sopra un cencio di grossa tela e uno strato alquanto alto di polvere di carbone.

442. Il grasso di bue, di montone, di maiale si conserva fondendolo, filtrandolo, e ponendolo in vesciche che si chiudono poi accuratamente con uno spago.

443. Si può conservare il brodo riducendolo in gelatina dopo una lunga ebollizione, e raccogliendolo poi in scatole di latta saldate ermeticamente.

444. Per conservare il latte bisogna anzitutto aver cura di tenerlo in vasi di terra cotta, o di porcellana, o d'argento, o di ferro bianco ben stagnato. Lo zinco e il rame non si debbono usare.

445. L'ebollizione e una bassa temperatura conservano pure per qualche tempo il latte; e serve anche l'aggiugnere ad ogni litro di latte due decigrammi di bicarbonato di soda.

446. Un buon processo consiste nel ridurlo a metà volume a bagnomaria, nell'aggiungnere poi e mescolar bene un tuorlo d'ovo per ogni litro di latte, nel lasciare il tutto sul fuoco una mezz'ora, nel passarlo attraverso a uno staccio, levarne la pellicola che si forma raffreddando, mettere in bottiglie ben chiuse, e far bollire a bagnomaria per due ore. In tal modo il latte si può conservare per anni.

447. Un buon processo per conservare il latte allo stato solido è il seguente: Si ponga il latte in una caldaia a fondo piano con 60 grammi di zucchero per ogni litro di latte, e si scaldi a bagnomaria, agitando senza posa. Quando il latte è ridotto a un quinto del primitivo volume, se ne riempiono delle scatole di latta che si porranno a bagnomaria, e si tureranno poi ermeticamente colla saldatura. Il latte avrà la consistenza d'una pasta. Quando occorra servirsene, si scioglierà la pasta in cinque volte il suo volume d'acqua tiepida. Nelle scatole aperte il latte solidificato si conserva per otto a dieci giorni.

448. Per conservare il burro, lavatelo accuratamente per separarne il siero, asciugatelo con un cencio, e riempitene a pezzetti e con cura delle bottiglie sino a 10 centimetri dall'apertura. Turate e ponete in bagnomaria sino all'ebollizione dell'acqua. Levate dal fuoco, e togliete le bottiglie dal bagno appena l'acqua comincia a diventar tiepida. Sei mesi appresso il burro sarà fresco come se fosse stato fabbricato il giorno avanti.

449. Un altro buon metodo è il seguente: Si lavi il burro, poi si impasti con una miscela di

Zucchero in polvere.....	100	grammi
Sale fino.....	200	»
Nitrato di potassa.....	100	»

nelle proporzioni di 60 grammi per ogni chilogrammo di burro. Si conservi in vasi di terra o in barili ben turati.

450. Un metodo molto usato è pure il seguente: Si scaldi il burro a bagnomaria sino a che l'aria infrapposta sprigionandosi abbia portato alla sua superficie una

Digitized by Google

parte della materia caseosa o albuminosa coagulata formando una schiuma che si leverà col romaiuolo. L'acqua e il rimanente della materia caseosa si deporranno in fondo al vaso. Si versi poi il burro in un vaso di terra, si lasci coagulare, e si copra d'uno strato di sale e d'un coperchio che chiuda ermeticamente. Può conservarsi in tal modo per tutto un anno.

451. Le uova si conservano coprendole quando sono fresche, mediante un pennello, d'uno strato di gomma arabica o di collodio, chiudendole poi in una cassa con polvere di carbone di legna.

452. Si conservano anche abbastanza bene per alcuni mesi nell'acqua di calce. Quelle soltanto che vengono a galla si dovranno scartare.

453. La miglior epoca per preparare le uova in conserva è dalla metà di agosto alla metà di settembre.

454. Le carote, le rape si conservano senz'altro abbastanza bene in una dispensa bene asciutta; i cavoli e l'insalata nelle cantine bene asciutte, sotto la sabbia.

455. Gli asparagi si conservano immergendoli prima nell'acqua bollente, poi nella fredda, e collocandoli quindi, con la testa in alto, in vasi di terra ben chiusi, e ai quali si dovrà far fare un breve bagnomaria.

456. I pomodori si fanno cuocere nell'acqua, poi si tagliano, si passano allo staccio, si mettono in bottiglie, e si fanno bollire a bagnomaria.

457. Le patate si conservano sotto la sabbia ben asciutta, o meglio ancora tenendole per un minuto o due nell'acqua bollente, ciò che si ottiene ponendone una certa quantità in un paniere, e seccandole poi in forno. Si pongano quindi in sacchi che si terranno in luoghi asciutti e ben riparati dal gelo.

458. I citriuoli si conservano spolverizzandoli di sale, ponendoli in larghi vasi nei quali 48 ore dopo si verserà dell'aceto che si rimoverà 15 giorni appresso.

459. Si conservano i citriuoli anche nel modo seguente: Si fa bollire in una caldaia dell'aceto fortemente aromatizzato con pepe, timo, alloro, chiodi di garofano e serpentaria. Quando l'aceto bolle, vi si buttano i citriuoli ed anche, se si vuole, delle cipolline, e vi si lasciano sino a che ingialliscano. Si ritirino allora dal fuoco, e si versino in vasi di porcellana o di vetro. 24 ore appresso si rimetta l'aceto sul fuoco, e quando bolle vi si gettino ancora i citriuoli che si ritireranno quando ridiventeranno verdi. Si conservano nel loro aceto.

460. *Sauer-Kraut.* È un alimento altrettanto sano quanto saporito, di facile digestione, e che dovrebbe avere in Italia il favore che ha in Germania. Non è difficile prepararlo. Si abbiano dei bei cavoli, se ne levino le foglie verdi e il gambo, e con un coltello ben affilato si taglino a fette sottili. Si abbia quindi un barile ben pulito e asciutto, e vi si metta nel fondo un piccolo strato di sale fino, poi uno strato di cavoli, con pepe in grani, ginepro e foglie d'alloro, alto dieci centimetri. Si metta quindi un'altro stratello di sale, un altro di cavoli, e via di seguito sino a riempire per tre quarti il barile. Sull'ultimo strato si ponga un pezzo di tela nuova e su questa un coperchio che entri nel barile, e sul quale si porrà una grossa pietra per comprimere i cavoli. Bisogna ogni tanto levar l'acqua che salirà sul coperchio, senza per altro lasciarlo mai asciutto. Due mesi dopo il *sauer-kraut* è fatto.

461. Molti frutti si conservano senza alcuna preparazione, come le mele, le pere, pur di tenerli in un ambiente la temperatura del quale non superi i dieci gradi, nè scenda sotto ai quattro gradi. L'uva si conserva sospendendo i grappoli a cordicelle tese attraverso a una stanza, e meglio deponendoli in barili con crusca o segatura di legno ben asciutte e che li tengano separati l'uno dall'altro.

462. Le albicocche e le pesche si conservano tagliandole in due, levandone i noccioli da cui si torranno le mandorle. Poi si porranno insieme alle mandorle, dalle quali si leverà la pellicola immergendole nell'acqua bollente, entro vasi di vetro da guazzi di giusto spessore con sciroppo di zucchero, ben turati, ai quali si farà un bagnomaria di quattro minuti.

463. Le castagne e i marroni per essere conservati devono essere ben secchi; ciò che si ottiene lasciandoli per qualche giorno all'aria, all'ombra. Poi si pongono in barili a strati alternati con sabbia bene asciutta.

464. Le prugne, le pere si conservano seccandole al forno. Bisogna scegliere dei frutti sani e maturi, porli per disteso sui graticci, e mettere i graticci nel forno

Digitized by Google

appena levatone il pane, per lasciarveli sino all'indomani. Si levano quindi, si capovolgono i frutti, e si rimettono per altre 20 a 24 ore nel forno. Si conservano in scatole di legno in un ambiente asciutto.

465. Si sbuccino le pere conservandole intere col loro picciuolo, e si pongano in un vaso di terra che si riempirà d'acqua. Si copra il vaso con le bucce levate prima, poi col coperchio, e si metta al fuoco. Quando le pere saranno cotte, si levino, si pongano sopra un graticcio, e si secchino al forno. Quando si ritirano, si prendano ad una ad una, si schiaccino fra le dita, si bagnino nel succo della bollitura inspessito per mezzo del calore, e si rimettano al forno. Si avranno così delle pere in conserva squisite.

466. *Adulterazione e falsificazione degli alimenti.* — Dacchè l'uomo è entrato in rapporto col proprio simile, si è sempre veduta la buona fede vittima delle insidie che sotto ogni forma gli tendono l'avidità del guadagno e l'invidia. Le prime notizie scritte dall'antichità più lontana ci dicono che presso i più rozzi popoli eran tanto note le falsificazioni delle materie alimentari, che vigevano misure per proteggere il compratore contro l'inganno. A' nostri tempi il grande progresso degli studi chimici, del quale, del resto, tutti non hanno che a compiacersi, andò pur troppo anche a vantaggio dei frodatori. Devesi infatti alla chimica, o, meglio, all'abuso della chimica, se il male delle falsificazioni delle materie alimentari ha acquistato oggidì una gravità veramente minacciosa.

467. Un francese, Pietro Delcourt, ha recentemente pubblicato un libro con questo titolo: *Quel che si mangia a Parigi.* Vi sono là dentro tali rivelazioni da fare accapponare la pelle allo stesso Gargantua. L'autore prova che omai il pane non è più pane, la carne non è più carne, i legumi non sono più legumi: che non vi ha materia alimentare che non sia adulterata, falsificata, e spesso in modo da farne un vero veleno. In Inghilterra nel 1872 si constatarono 65 falsificazioni ogni 100 assaggi eseguiti su alimenti commerciali.... E in Francia, come in Inghilterra, ci sono energiche leggi per reprimere le falsificazioni!

468. Poichè le leggi, in Italia, non ci proteggono abbastanza contro le frodi dei commercianti, conviene armarci di tutto punto per difenderci: conoscere quali siano queste frodi, e porci in grado di scoprirle.

469. Nella farina si trovano mescolate di frequente sostanze diverse che ne diminuiscono il valore come alimento, e che possono anche riuscir dannose all'economia animale. A Rotterdam si fabbrica una farina artificiale, che è tutto gesso, per mescolarla alla vera. La così detta fecola preparata pei bambini è amido con polvere d'alabastro. Alla farina, oltre al gesso, per aumentarne il peso si suol anche mescolare del carbonato di calce e della barite.

470. Se la farina trattata con acido cloridrico o nitrico fa effervescenza, o coll'ammoniaca dà un precipitato bianco, o bollita nell'acqua acidulata, filtrata e trattata coll'acqua di barite, dà un precipitato bianco insolubile nell'acido nitrico, si rifiuti perchè adulterata con alcuna delle sostanze suaccennate.

471. Certi fornai per utilizzare le farine di qualità inferiore o avariate, mescolan loro dell'allume, e fabbricano così del pane che ha una bella apparenza, e che inoltre è capace di ritener più acqua e pesa quindi di più. Per riconoscere se il pane contiene dell'allume, tagliatene una fetta e immergetela in una leggiera soluzione acquosa di legno di campeggio. Se la soluzione diventa porporina, il pane conterrà dell'allume.

472. Bisogna diffidare del pane molle, acquoso. Nove volte su dieci il fornaio ha mescolato per fabbricarlo della farina di riso alla farina di frumento.

473. Diffidate delle conserve di citriuoli, di fagiolini, di capperi verdi sotto aceto. Spesso quel bel color verde è stato ottenuto facendoli bollire nell'aceto in recipienti di rame rosso non stagnato, e il color verde è dovuto a un sale di rame. Per riconoscere la presenza di questo sale, mettete una forchetta d'acciaio o la lama d'un coltello in quell'aceto e lasciatevela per qualche tempo. Se l'acciaio prende l'aspetto del rame, siate certi della frode.

474. Il pepe si adultera in mille modi, specialmente in polvere. Vi mescolano del terriccio, della cenere, ogni sorta di porcherie. Preferitelo dunque in grani, e acquistate un macina-pepe.

475. L'olio d'oliva è spesso mescolato ad altri oli di qualità inferiori. Mescolatene una certa quantità a un dodicesimo del suo peso di nitrato acido di mercurio,

Digitized by Google

e ogni dieci minuti, per due ore, agitate il miscuglio. Poi portate in cantina il vaso che lo contiene, e lasciatevelo per 24 ore. L'olio d'oliva si solidifica completamente; gli altri oli restan liquidi.

476. Per conoscere se il latte che comprate è stato bollito o è di cattiva qualità, prendete 10 grammi di latte fresco e puro e 10 grammi del latte che volete assaggiare, e versate in ciascuno dei due recipienti che li contengono una goccia di presura di vitello macerata nell'alcool leggiero; poi riscaldate i due recipienti a 20°. Se mentre il latte puro si coagula il latte sospetto rimane liquido, rifiutatelo.

477. Qualche volta i lattivendoli mescolano al latte della fecola, della farina, dell'acqua nella quale fu bollito del riso ec. Versate poche gocce di tintura di iodio nel latte. Se assumerà una colorazione violetta, vorrà dire che è stato adulterato.

478. Il burro si adultera in mille modi. Gli si incorporano del formaggio bianco, della farina di patate, della farina di frumento, delle patate cotte, del grasso di maiale, del sego, dell'olio, del carbonato di calce; si fabbrica del burro nel quale il burro di latte entra per una centesima parte o non entra affatto, e si colora con l'estratto dell'anatto, con lo zafferano, colla radice di curcuma, coi fiori di cartamo ec.

479. Rifiutate il burro che compresso fra le dita manda fuori molta acqua; quello che fondendosi sulla lingua lascia qualche residuo; quello che si fonde soltanto a una temperatura molto elevata, e manda cattivo odore; quello che trattato coll'acqua iodata diventa turchino.

480. Se il burro irrancidisce, si lavi, s'impasti con acqua salata, o con una soluzione di bicarbonato di soda (15 grammi per litro), poi si tenga per qualche tempo in acqua salata.

481. Lo zucchero di canna o di barbabietola si falsifica spesso coll'aggiunta di zucchero d'amido o glucosio. Se ne riconoscerà la presenza all'assenza di riflessi cristallini, e al color d'ambra gialla che darà a una soluzione di potassa colla quale si faccia bollire.

482. Veggasi più avanti agli articoli *Bevande, Cantina, Cucina, Dispensa, Mensa, Pasticceria.*

Allattamento ed allevamento dei bambini.

483. Una distinta signora tedesca, la signora Lina Morgenstern, in una conferenza tenuta pochi anni or sono a Berlino, esclamava: « I nostri cuori di madre si muovono a pietà, quando pensiamo alla mortalità spaventosa dei neonati. Vorremmo riparare a questo male, vorremmo poter aiutare i parenti, poter porgere loro dei consigli salutari che salverebbero i bambini: ma non ne abbiamo il modo. Il cuore è pronto, il desiderio è vivo: ma abbiamo l'intelligenza e le mani legate. »

484. Un'altra signora tedesca, Ulriko Heuschke, scriveva: « Il primo dovere della giovane madre è certo quello di prestare al bambino le cure corporali che gli sono necessarie. Ma è non meno certo che, su cento giovani donne che per avventura parlano il francese a maraviglia, e suonano d'incanto il pianoforte, e sanno ricamare e dipingere alla perfezione, non ve ne sono dieci che abbiano la minima idea delle condizioni convenienti al piccolo essere che loro è confidato. »

485. Chi scrive sa come in Italia vi siano delle eccellenti scuole, sussidiate dal Governo, per l'allevamento degli animali domestici.... Ma non sa che vi sia pur una scuola nella quale si insegni ad allevare per il meglio il bambino, che pure è l'essere più interessante della specie animale, perchè il suo organismo è delicatissimo ed assai impressionabile alle esterne influenze che per esso facilmente si trasmutano in cause mortifere.

486. I figli dell'uomo sono per la maggior parte affidati a persone affatto ignare dell'arte di allevarli, e molti a persone in cui pregiudizi di ogni maniera, vecchi e nuovi, ereditati ed acquisiti, tengono luogo di quelle sane nozioni d'igiene infantile che le mamme soprattutto non dovrebbero ignorare. L'istinto e l'affetto che esse volgono a curare il neonato, non sono una guida sufficiente.

487. Essendo nostro scopo di scrivere un libro veramente utile e per tutti, non possiamo dispensarci dallo scrivere anche per le giovani madri. Esse non potranno esserci che grate se intorno all'argomento dell'allattamento e dell'allevamento

Digitized by Google

dei bambini ci tratterremo con la maggior diffusione possibile.

488. La salute dei fanciulli dipende spesso dalle cure cui della propria, durante la gravidanza, ha prese la madre. Rinuncerà quindi la giovane sposa, appena sentirà agitarsi nel suo seno una nuova vita, alle lunghe veglie, ai balli; eviterà le fatiche; fuggirà le commozioni troppo vive; avrà cura particolare del suo modo di vestirsi. Si asterrà dai bagni caldi ai piedi, senza rinunciare ai bagni generali tiepidi; la sua alimentazione sarà larga e sana, senza essere soverchia; si asterrà dai cibi troppo conditi, dalle bevande eccitanti o troppo fredde. Le passeggiate, pur di non abusarne sino a sentirsi stanca, sono indicatissime. Tutte le funzioni del corpo debbono compiersi regolarmente.

489. Quanto ai capricci che spesso si manifestano nella giovane sposa, noti sotto il nome di *voglie*, si soddisfino quante volte non possano nuocere nè ad essa nè ad altri; ma senza lasciarsi influenzare dal timore assurdo e ridicolo di veder il nascituro portar il segno dell' oggetto desiderato.

490. Può accadere che la giovane sposa abbia a sgravarsi nell'assenza del medico o della levatrice. In tal caso, come sopraggiungano i dolori forti e frequenti che annunciano il parto vicino, si spogli e si ponga sur un letto a cinghie, in modo che la testa non sia più alta del corpo, e le reni siano sostenute. Appena venuto alla luce il fanciullo, si collochi, trasversalmente, fra le cosce materne, sur un fianco, e con un paio di forbici si tagli il cordone ombellicale, che lo unisce ancora alla madre, a dodici o quindici centimetri dall'ombellico del fanciullo. Se il fanciullo è molto rosso, si lasci scolare un po' di sangue, poi si leghi il cordone a tre o quattro centimetri dall'ombellico con filo incerato, dopo aver osservato se per caso nel cordone non fosse qualche ansa d'intestino.

491. Si lavi il neonato in acqua tiepida e si vesta. Una cuffietta leggiera sul capo, una camicetta aperta sul dorso, un fazzolettino al collo, una benda leggiermente comprimente intorno al ventre, una pezza di fustagno e una fascia non troppo serrata intorno al corpo, dalle ascelle ai piedi, compongono l'abito del neonato.

492. Il neonato dove tenersi in una camera ben aerata, che abbia una temperatura moderata, al riparo dalle correnti d'aria, e ben illuminata. La culla sia di fronte alla finestra, perchè il fanciullo non abbia a fare sforzi pericolosi per vederla. Un piccolo materasso di paglia d'avena è sufficiente. Vi si porrà il neonato sur un fianco, il destro, con la testa e le spalle un po' sollevate, per aiutarlo a rigettare la saliva e le bave.

493. Una culla molto igienica consiste in una cassa di legno nel fondo della quale si mettano delle bottiglie piene d'acqua calda, e sopra un alto strato di crusca tenuta in forno per distruggere gli insetti che per avventura contenesse. Il neonato si farà riposare semplicemente sulla crusca, vestito soltanto della camicetta e d'un giubboncino, con la testa sur un origliere; e si coprirà con altra crusca tiepida e con le coperte. Quando si toglie il fanciullo dalla culla, si passerà la crusca attraverso un romaiuolo a larghi fori, per separarne i grumi di crusca umida che si sostituiranno con altra crusca tenuta in forno. I vantaggi di questa culla sono moltissimi: il fanciullo sarà protetto dalla umidità; si eviteranno le fasce tanto pericolose; e si aumenterà il suo benessere.

494. Altre cure devono apprestarsi alla puerpera. E prima, liberarla dal cordone, l' uscita del quale si favorirà fregando con una dolce pressione della mano sul ventre. Poi converrà pulirla con ogni precauzione e trasportarla sul letto nel quale dovrà trascorrere il tempo del puerperio, e i cui lenzuoli dovranno essere ben asciutti, tiepidi, e le coperte adatte alla stagione. Se ne coprirà quindi il seno con ovatta, e si fascerà il ventre con due salviette, l' una piegata in quadro e applicata sul basso ventre, l'altra piegata in lungo, intorno al corpo. La camera dovrà essere ben aerata, pulita, tiepida, riparata. Le vecchie comari affermano che la puerpera non deve cangiare la biancheria se non nove giorni dopo il parto. Si tratta d'uno stupido pregiudizio. La pulizia è la legge sovrana.

495. Alla puerpera, subito dopo il parto, si potrà dare una tazza di buon brodo; e potrà prendere due o tre zuppe o minestre di riso o di pasta al brodo ogni giorno, sino alla febbre del latte, durante la quale non dovrà prendere che brodo o tisane. Cessata la febbre, potrà prendere delle uova, del pesce, del pollo, dei legumi, e

Digitized by Google

un po' di vino annacquato. Potrà anche levarsi, ma non camminare prima di otto a dieci giorni. Le bende al ventre saranno rinnovate e mantenute per due mesi.

496. « La madre, » dice santo Ambrogio, « la quale senza una necessità assoluta affida ad altra donna la cura di allattare il suo bambino, commette una colpa. » Infatti, il primo dovere d'una madre è quello di porgere il proprio seno al frutto delle sue viscere. Questo dovere è tanto naturale, che tutti i mammiferi lo soddisfano. La sola femmina dell'uomo lo dimentica, incaricando troppo spesso un'altra donna, quando non la femmina d'un animale, di nutrirlo.

497. Il minore degli inconvenienti che possono risultare a una madre per questa colpevole noncuranza dei propri doveri, è quello di dover dividere con un'altra madre, se non di perdere, l'affetto del proprio figliuolo. Aggiungiamo, che essa commette così un'imprudenza della quale spesso è la prima vittima, perchè la madre che rifiuta il seno al suo figliuoletto corre più pericolo, in seguito a'suoi parti, di quella che compie il proprio dovere.

498. Ma ci ha di peggio. La mortalità nei bambini è enorme. Lo ricorda ad ognuno qualche fossa recente, sulla quale non è ancora cresciuto un fiore; lo dice la consuetudine che non fa vestire il lutto per essi, perchè il mondo non sia in eterne gramaglie; lo dicono ad ogni piè sospinto gli avvisi di panacee che col grido « Salvate i bambini! » arrestano i nostri passi, ci fanno battere più forte il cuore; con più severo, con inesorabile argomento, lo confermano le statistiche.

499. Si potrebbero citare cento statistiche mortuarie che portano in calce dei nomi illustri.... Tutte ci danno questo triste resultato. La morte miete in Italia, tra i bambini, un maggior numero di vittime che in quasi tutti gli altri Stati d'Europa. E questo numero, dal 1860 al 1885, oscilla fra il 22 e il 39 per cento!

500. Fortunatamente la statistica, mostrandoci una delle principali cause, la primissima forse, di questa spaventosa mortalità, ci indica anche il principal modo di diminuirla. Mamme, leggete!... In Inghilterra e nel Belgio, dove è regola che la madre allatti i suoi figli, la mortalità nei bambini è nulla o quasi, in confronto all'Italia e alla Francia, dove la salutare consuetudine è quasi un'eccezione.... Ancora. In Parigi, all'epoca dell'assedio del 1870, quando le madri eran costrette ad allattare esse stesse i loro figli, nonostante la carestia, l'inopia di tutto, la mortalità dei bambini fu solo del 17 per cento, contro il 33 per cento che si aveva in quella città nelle condizioni ordinarie. Ancora. Le statistiche della Svezia e della Norvegia, ove l'allattamento è quasi esclusivamente materno, danno una mortalità media del 12 per cento. E non basta. Il direttore dell'Istituto dei Rachitici di Milano, il dottor Pini, affermava che più dell'80 per cento dei rachitici da lui ricoverati, divennero tali per cattivo allattamento!...

501. La madre che vuol compiere il suo dovere di allattare il nascituro, deve convenientemente prepararsi al nobile ufficio. Qualche volta il capezzolo della mammella non è abbastanza sviluppato da poter esser preso in bocca dal poppante. Questo accade di frequente specialmente alle primipare. In tal caso la madre, fino dal sesto mese della gravidanza, potrà porvi riparo acquistando un tiralatte di gomma, e applicandolo tutti i giorni, dopo averlo compresso, ai capezzoli, i quali all'epoca del parto saranno come si conviene sviluppati.

502. Quanto alle ragadi, alle screpolature cioè che si formano talvolta sul capezzolo e che producono vivo dolore quando il lattante poppa, qualunque medico può curarle. Si potranno prevenire lavando sera e mattina, tutti i giorni per due mesi prima del parto, i capezzoli con una soluzione di 2 a 3 grammi di tannino in 30 grammi di rum o di spirito di vino. Si dovrà pure asciugare il capezzolo ogni volta che il bambino avrà poppato.

503. Tuttavia vi sono alcuni casi nei quali è necessario che la madre rinunci all'allattamento della propria prole. La madre affètta da tisi polmonare, la madre che avverte in sè il germe d'una malattia che può essere comunicata al neonato per mezzo dell'allattamento, la madre debole, anemica, non debbono nutrire il proprio figliuolo, ma affidarlo ad un'altra madre, ricordando che, se è certo che l'allattamento mercenario è una principalissima causa della mortalità dei bambini, l'allattamento artificiale e l'alimentazione prematura ne sono una causa anche più diretta.

504. La scelta d'una buona nutrice in

Digitized by Google

questi casi è uno dei problemi più importanti della vita domestica e della famiglia: un problema, disgraziatamente, che si risolve troppo spesso leggiermente, senza troppo riflettervi.

505. Una buona nutrice deve avere anzitutto latte in copia sufficiente, di buona qualità e ricco di principii nutritivi. Non vi fidate alle levatrici, alle donnicciuole incettatore di nutrici, alle agenzie. Affidatevi al medico. O, se lo preferite, fate voi stessi il vostro esame. Un microscopio vi dirà se il latte sia o non di buona qualità. I globuli nel latte buono devono essere numerosissimi e di volume considerevole; quando siano molti, ma piccoli, il latte sarà appena mediocre; sarà debole o insufficiente se scarsi e piccoli; di cattiva qualità se insieme ai globuli rotondi, trasparenti, simili a piccole perle, che sono la parte grassa o butirrosa del latte, siano mescolati granuli di colostro, di pus, di sangue, elementi eterogenei.

506. Per sapere se il vostro bambino poppi a sufficienza, pesatelo prima e dopo d'aver poppato, avvertendo che sino ai tre o quattro mesi deve poppare da 60 a 80 grammi di latte, da 100 a 150 a 200 poi. Pesate inoltre il bambino almeno ogni quindici giorni, ricordando che esso, durante i primi cinque mesi, deve crescere in media da 25 a 20 grammi al giorno, e 15 grammi soltanto nei mesi successivi.

507. Scientificamente parlando, si deve sempre cercare che la nutrice abbia partorito alla stessa epoca della madre del bambino che le si vuol affidare. Ma poichè la nutrice ha latte in quantità sufficiente per 18 mesi circa, il latte potrà essere di quattro ed anche di sei mesi. Le nutrici di *secondo latte* debbono essere rifiutate sempre.

508. Come caratteri esterni di buona nutrice sono da ritenersi i seguenti: capelli neri, o di color castagno; denti bianchi, non cariati; colorito sano e fermezza delle gengive; alito non fetente; membra e petto bene sviluppati; le mammelle e il capezzolo ben proporzionati. Il corpo non deve presentare cicatrici. Nessuna malattia della pelle, nè difformità delle ossa. Mancanza di qualunque morbo trasmissibile, nessuna tendenza a malattie ereditarie, volto aperto e franco, modi piacevoli e nettezza di tutta la persona, sono altri requisiti non meno importanti.

509. L'età della nutrice deve essere compresa fra i 20 e i 35 anni. Sarà preferibile una nutrice che abbia partorito due o tre volte, ad una primipara. Quando si possa, inoltre, dovrà tenersi in casa; continuarle l'alimentazione alla quale è avvezza, solo modificandola alcun poco in meglio; imporle le passeggiate giornaliere, ma sorvegliarla perchè non cada nelle reti di qualche amante o non si trovi sola col marito. Infine, più la nutrice sarà ben dotata dal lato della intelligenza, e non abbassata dal vizio e dalla miseria, più essa sarà capace di amare il suo lattante, e di portargli cure affettuose ed utili.

510. La cattiva condotta della nutrice; le circostanze di malattia acuta o lenta; l'apprendere che la nutrice appartiene a famiglia nella quale sono ereditari il cancro, la tisi, l'epilessia, la mania; la deficienza sopraggiunta del latte; il dimagrimento, le coliche e le diarree continuate del lattante; l'apprendere che la nutrice allatta anche il proprio bambino, o che è gravida; sono altrettante cause che devono indurre sempre a cambiare la nutrice, chè il cambiamento sarà sempre a vantaggio del bambino.

511. La medicina dei bambini riposa quasi interamente sulla loro igiene, e meno medicine si danno loro, tanto meglio si riesce a guarirli. Abbiamo quindi l'obbligo sacro di istruirci sul miglior modo di allevare queste piccole piantiCelle, perchè abbiano un giorno a diventare uomini sani e robusti di membra, di intelletto e di cuore.

512. Qualità, quantità e modo di alimentazione costituiscono il cardine dell'igiene infantile. L'ignoranza, il pregiudizio e la immoralità ne sono i nemici capitali.

513. Sino ai nove o ai dieci mesi il nutrimento del bambino deve consistere essenzialmente del latte materno o della nutrice. Il bambino non potrà essere divezzato senza danno prima che abbia messi i primi 12 denti, e il divezzamento deve essere preparato di lunga mano, abituando gradatamente il bambino ad un regime misto. L'allattamento troppo prolungato ed il divezzamento prematuro sono parimente nocivi.

514. I pasti del bambino devono essere perfettamente regolari. Il porgere ad ogni momento la poppa al bambino è nocivo alla madre come ad esso. Basterà porgergli la poppa quattro volte nel giorno e due

Digitized by Google

nella notte. Sarà bene anche di attendere due ore dopo il pasto prima di allattare. Infine si comincerà dal divezzare il bambino la notte, verso il sesto mese.

515. Gli alimenti che si porgono al bambino devono essere ben cotti. Il brodo deve essere digrassato. Il latte di vacca si allungherà con acqua e s'indolcirà con un po'di zucchero, aggiungendovi un po'di bicarbonato di soda.

516. Il sonno è indispensabile ai bambini. Non bisogna quindi impedire che dormano nel giorno, sotto pretesto che dormiranno meglio la notte. Ma neppure bisogna farli dormire per forza, cullandoli o amministrando loro sciroppo diacodio, sciroppo di papaveri, o altre preparazioni oppiate. Se il bambino grida, vuol dire che ha qualche bisogno, o che è malato. E le mamme interpelleranno in proposito il medico, ricordando di non usare mai di alcuna delle tante medicine più o meno specifiche contro le reali o supposte malattie del bambino, consigliate dalle vecchie comari, dalla gradisella alla santonina, e ricordando anche che le malattie dei bambini non sono soltanto causate dalla dentizione e dalla verminazione: anzi: le così dette malattie verminose sono molto meno frequenti di quello che comunemente si crede, e la così detta dentizione difficile, o stentata, o ritardata, è bene spesso effetto e non causa di altre malattie.

517. I bambini non debbono essere troppo coperti; ma neppure devesi cadere nell'eccesso opposto, cioè di lasciar loro scoperte braccia e gambe alla moda inglese. Il nostro clima assai più variabile del clima inglese li dispone molto più alle malattie della gola e del petto. Bisogna tenerne la testa fresca e leggiera, i piedi asciutti e caldi. Bisogna guardarli con ogni cura dalla umidità e dai colpi di sole.

518. Il bambino ha sopra ogni altra cosa bisogno d'aria, di molta aria e di aria pura. Le nutrici, le comari vi diranno che non si può dar dell'aria a un bambino senza fargli correre il pericolo di costiparsi. Non lo crediate. Correrà pericolo, e grave, se, per esempio, si esporrà ad una corrente d'aria dopo aver fatto il bagno, e se si lascerà raffreddare il suo corpicino non fosse che per un momento. La buona aria, al contrario, lo renderà refrattario ai raffreddori. Rinnovatela dunque quanto più spesso sia possibile nella sua camera, e mandatelo fuori, a respirarla, nei prati, nei campi, nei giardini, dove sono delle piante, del sole, della luce.

519. Abituate di buon'ora il vostro bimbo ai bagni appena tiepidi. Tenetelo pulito. Non lo svegliate di soprassalto. Quando rifiuta di mangiare all'ora solita del suo pasto, non lo forzate; aspettate l'ora del pasto seguente. Non l'abbiate troppo fra le braccia. Stendete un buon tappeto per terra, e lasciatevelo sbizzarrire. Non temiate ch'egli si annoi. E sotto il pretesto di divertirlo, non fate del vostro bambino il vostro trastullo. Non lo fate ridere a scatti; non gli fate smorfie o boccacce; non stornate mai la sua attenzione da cosa che sia; ma lasciatelo compiere i suoi piccoli esperimenti che gli riusciranno sempre istruttivi. Non lasciatelo sveglio nell'oscurità. Non gli date ghiottonerie, non gli date troppi giocattoli. Egli si diverte più col gomitolo di cotone e col batuffolo di carta che con la bambola sapiente. E soprattutto, e sempre, ricordatevi che egli ha bisogno d'aria, di molta aria, di aria buona.

520. Fra i pregiudizi, cause non ultime della enorme mortalità dei bambini in Italia, il più comune fra tutti, non solo nelle campagne ma pure nelle città, è la credenza inveterata che le malattie dei bambini non si conoscano, e che, come si dice, quando un bambino è ammalato non vi sia nulla da fare. Bene spesso il medico è chiamato al letto del piccolo ammalato solo quando ogni ragionevole speranza di vita è spenta, e il bambino il più delle volte muore confermando ciascuno nel proprio pregiudizio. Ora sta il fatto, che a conoscere e a curare le malattie dei bambini si oppongono gravi difficoltà; e i medici sono i primi a confessare che il primo medico è la natura, e che ad essi molte volte non spetta altro ufficio che quello di coadiuvare gli sforzi della natura medicatrice. Ma da questo al pregiudizio invalso molto ci corre. Le malattie dei bambini, come degli altri, si debbono curare e si curano. La medicina e l'igiene infantile si danno la mano nella santa opera, e spesso, quasi sempre, non si ricorre invano ad esse.

521. Spesso le malattie dei bambini sono una conseguenza delle mancate cure igieniche, e il ritorno a queste e la loro pratica continuata sono le migliori medicine. La medicina preventiva è la migliore

Digitized by Google

di tutte. Così sarà bene ogni 10 o 15 giorni somministrare al bambino un leggiero purgante: un cucchiaino d'olio di ricino, un po' di mannite sciolta nell'acqua o nel latte, un po' di magnesia. I bambini devono essere regolati nelle loro funzioni digestive. La diarrea e la stitichezza sono ugualmente pericolose.

522. L'allattamento non razionale, artificiale, misto, precoce, l'uso dei farinacei, dei dolciumi, il poco moto, sono le principali cause della stitichezza. Un bambino sino ai 12 mesi deve evacuare due o tre volte al giorno. Altrimenti, e soprattutto quando le materie evacuate sono dure, friabili, scolorate, il bambino è malato. L'uso dei clisteri, con acqua saponata, salata, o contenente del bicarbonato di soda sciolto, è indicatissimo. Servirà pure qualche leggiero purgante. Il calomelano, il rabarbaro, l'aloe non devono essere amministrati che dietro consiglio del medico. I bagni tiepidi quotidiani sono pure indicatissimi.

523. Le mamme sogliono attribuire pressochè tutti i malanni dei loro bambini ai vermi o alla dentizione. Pochissime sanno che la diarrea può essere una malattia vera, indipendente dalla dentizione, esauriente, micidiale. La diarrea prodotta dalla dentizione spesso manca. Si combatte facilmente con un po' di dieta, con buon brodo, con acqua di calce per bere, con un purgante, appena appare il flusso intestinale. Qualche altra volta la diarrea è causata dal latte troppo denso, troppo nutriente, indigesto; e si cura, allontanando le ore dei pasti, col decotto d'orzo o col bicarbonato di soda: qualche cucchiaio prima del pasto. Talvolta è l'effetto d'un vero catarro intestinale, e allora bisogna ricorrere al medico.

524. Le mamme hanno pure il dovere di far vaccinare i loro piccini, due o tre mesi dopo la nascita. La vaccinazione è il preservativo più sicuro di quella terribile malattia che è il vaiuolo, e che, se talora perdona la vita, lascia sempre le sue vittime malate o sfigurate. Il vaccino è alla portata di tutti; ed è una imperdonabile negligenza, una vera colpa, non approfittarne. Anche le mamme faranno bene a vaccinarsi: in caso di epidemia, anche durante la gravidanza. Almeno ogni otto o dieci anni sarà bene rinnovare la vaccinazione.

525. Molte mamme e quasi tutte le vecchie comari e le nudrici affermano imperturbabilmente che le croste lattee, il lattime, che spesso coprono il capo e la faccia dei bambini lattanti, sono uno sfogo naturale, e che bisogna rispettarlo. È un vecchio e pericoloso pregiudizio: il lattime è una spia della costituzione delicata, linfatica o scrofolosa, quando non è causato dalle cattive condizioni igieniche nelle quali è allevato il bambino. È una malattia brutta e sudicia che bisogna curare. Si applicheranno degli empiastri emollienti per levare le croste, e si alterneranno poi le lozioni emollienti colle astringenti: acqua di rose, soluzioni allungate di solfato di zinco, frizioni di vasellina con acido borico, che saranno prescritte dal medico. Una buona saponata alla testa durante il bagno terrà lontana la crosta che impedisce ai capelli di crescere folti e lucenti.

526. Un altro tristo pregiudizio afferma che gli scoli dagli orecchi sono sfoghi benefici. Anche qui si tratta d'una malattia pericolosa, l'otorrea, per la quale bisogna ricorrere subito allo specialista; perchè, non curata, o non curata convenientemente, spesso è mortale.

527. La tosse ferina è un'altra fra le più terribili malattie dell'infanzia, tanto più per le sue frequenti complicazioni cerebrali e polmonari. Nei poppanti è pericolosissima, e solo il medico, al quale bisogna ricorrere con la maggiore sollecitudine, può curarla.

528. Si tiene in poco conto, come malattia comune, naturale in tutti i bambini, e di facile guarigione, il morbillo o rosolia. Basterebbe uno sguardo a una statistica per consigliar meglio le mamme che non ricorrono al medico per un male come questo, che esse ritengono un male da nulla, e che miete invece moltissime vittime, sia per la semplice febbre, sia per la mancata eruzione cutanea, sia per le bronchiti, le laringiti, le pneumoniti, le meningiti, il croup che spesso, troppo spesso, l'accompagnano.

529. L'allattamento mal condotto, il poppatoio, le indigestioni, la poca nettezza sono cause frequenti, nei bambini lattanti, del mughetto, un'affezione della cavità orale, dovuta alla formazione sulle gengive, sulla lingua, sul palato, di microscopici funghi biancastri. Le mamme comincino dal purgare i bambini, dal pulirne la bocca con bicarbonato di soda,

Digitized by Google

dal tenerli a dieta. Ricorrano poi al medico che, solo, dopo averne scoperte le cause, potrà indicare il mezzo di curare il bambino.

530. La grassezza del bambino, l'estrema delicatezza della pelle, l'uso non mai abbastanza riprovevole delle fasce, la poca nettezza, la diarrea, l'uso di cattiva cipria e di panni asciugati al fuoco, dispongono il bambino agli eritemi, o rossori pruriginosi, al collo, sotto le ascelle, dietro gli orecchi, agli inguini, alle cosce, alle natiche. I bagni quotidiani tiepidi, la più scrupolosa nettezza, il licopodio e l'ossido di zinco mescolati insieme in parti uguali, in luogo di cipria, sono i migliori rimedi.

531. Il croup è una delle più terribili malattie della infanzia. Si manifesta prima con una tosse speciale, a intervalli rauca e stridula; con la difficoltà del respiro; con l'aspirazione lenta, sibilante. Sulla parete interna della laringe si depositano, formandosi, moltiplicandosi e consolidandosi con rapidità straordinaria, delle membrane. Il respiro ne è impedito, la voce e la tosse si estinguono; il bambino soffoca, muore fra gli spasimi più atroci, quando l'opera pronta e intelligente del medico non riesca a salvarlo.

532. Abbiano le mamme la più scrupolosa cura igienica dei loro bambini, se vogliono prevenire la malattia troppe volte letale; e al più lieve sospetto ricorrano al medico, che, se in tempo, colle sanguisughe, i bagni freddi al collo, i vomitivi, le inalazioni tiepide, frequenti, alternate, d'acqua di calce e acido lattico, e d'acqua di calce e clorato di potassa, e, nei casi estremi, con la tracheotomia, suprema ancora di salvezza, potrà ripristinare in salute il caro, piccolo malato.

533. Le convulsioni sono tanto frequenti nell'infanzia, che circa il 70 per cento dei casi di morte nei primi anni di vita si attribuisce ad esse. La natura di queste convulsioni è svariatissima, come diverse ne sono le origini e le cause, che soltanto il medico può indagare e scoprire, mettendosi quindi in grado di combatterle. Il più delle volte le indigestioni, i catarri gastrici, la stitichezza ne sono le cause principali; i vermi le meno frequenti.

534. Una buona, una vera mamma, quella che, obbedendo al dovere impostole dalla natura, allatta il proprio bambino e lo vuol sano, robusto e intelligente, abbia per tutto bagaglio, oltre al proprio affetto, un termometro e una bilancia, che sono il più prezioso sussidio del pediatra, e legga e mediti quell'aureo volume d'igiene infantile che è: *La salute del bambino*, del dottor R. Guaita, direttore medico dell'Ospedale dei Bambini di Milano.

Animali domestici e animali utili.

535. *Cane.* — Nel *Vendidab*, la parte più autentica e più antica dello *Zend-Avesta*, uno fra i più antichi libri della umanità, leggesi una sentenza che, vera quando fu scritta, i secoli non hanno che confermata. Essa afferma che «il mondo sussiste per la intelligenza del cane.» Infatti non si può concepire senza il cane l'uomo selvatico primitivo, rozzo ed incolto, e nemmeno l'abitante colto della parte più incivilita della terra. Nessun altro animale di tutta la terra merita meglio del cane la stima più perfetta e piena, l'amicizia, l'amore dell'uomo, del quale egli è il più fedele compagno.

536. Il cane è il più intelligente di tutti gli animali domestici. La sua memoria, la sua immaginazione, le sue qualità morali, che sono la fedeltà, l'affezione, la riconoscenza, la vigilanza, la pazienza nel trattare coi bambini, il coraggio, l'odio pei nemici del suo padrone ne fanno la più preziosa conquista dell'uomo. Il cane più perfetto è il barbone, e quanto è celebrato nel cane di buono, di utile, si trova concretato in esso. L'educazione per altro può molto sul cane, e ciascuno ha il cane che si merita.

537. L'utilità del cane come animale domestico è troppo nota, perchè occorra insistere su questo argomento. È un'ottima guida, una guardia eccellente. Cerca le cose perdute, tien lontano il bestiame dai campi, raduna le renne, protegge i buoi e le pecore contro le fiere, è il più utile ausiliario del cacciatore. In Francia gira lo spiedo, in Siberia e in Groenlandia tira la slitta. È mirabile in esso il presentire le mutazioni atmosferiche: coll'odore fetente avvisa l'uomo dell'avvicinarsi della pioggia.

538. La carne del cane è mangiata dai Cinesi, dai Groenlandesi, dagli Esquimesi e da molti altri popoli. La sua pelle provvede materiale d'abbigliamento: se ne

Digitized by Google

fanno berretti, borse, manicotti, scarpe da ballo, guanti. Il pelo serve a imbottire le poltrone. Dalle ossa e dai tendini si ricava colla. Il grasso si usa per ungere le ruote.

539. La gestazione della cagna dura 63 giorni, dopo i quali dà alla luce da tre sino a dieci piccini. D'ordinario quattro o sei. Rare volte quindici e persino venti. I neonati hanno gli occhi chiusi per dieci o dodici giorni. L'amore della madre per essi è straordinario. Comunemente se ne lasciano alla madre solo due o tre per non indebolirla troppo. L'allattamento dura sei settimane, in capo alle quali si diminuisce l'alimentazione della madre, perchè il latte ne scemi, e i piccini si divezzino. Allora si abituano questi ad una alimentazione leggiera, e si tengono con grande nettezza. Nel terzo o nel quarto mese cambiano i primi denti. Dopo il nono o decimo mese sono già atti alla riproduzione.

540. Verso il dodicesimo anno il cane entra nella vecchiaia. I suoi peli incanutiscono sulla fronte e nel muso, nelle altre parti perdono la lucentezza, i denti si smussano o cadono. I cani che raggiungono i venti anni di vita sono rari; quelli che li superano sono eccezioni.

541. Il canile deve essere costruito di buon legname inverniciato; il pavimento, alto sul suolo, deve essere di quercia. Una botticella sfondata da una parte, messa su due travi o su due caprette e coperta d'un tetto di legno può servire all'uso. Presso al canile deve porsi un vaso che si avrà cura di tener sempre pieno d'acqua pulita. Per nutrimento non si deve dar al cane troppo latte. Il pane di segale e qualche po' di carne cruda ne costituiscono il miglior alimento. Sarà bene anche dare a quando a quando ai giovani cani un po' di sabina o d'aloe misti agli alimenti.

542. Si sogliono spesso, troppo spesso, tagliare ai cani le orecchie e la coda, sia perchè offrano meno presa ai loro nemici, quando si tratti di cani da guardia o da pastori, sia in omaggio alla stupida credenza che essi abbiano in fondo alla coda un verme dal quale bisogna liberarli. È inutile dire che si tratta d'una crudeltà gratuita e pericolosa.

543. Una malattia frequente nei cani è la rogna, conseguenza abituale di una alimentazione troppo grassa e salata, dell'acqua cattiva, di poco moto e del sudiciume. I cani giovani soffrono sovente il cimurro, raffreddore che determina l'infiammazione della mucosa, e che ne miete il 50 per cento. Se ne preserveranno tenendoli in canili ben asciutti e tiepidi, e soprattutto con una buona alimentazione.

544. La malattia più terribile del cane è la rabbia, tanto pericolosa per gli altri animali domestici e per l'uomo stesso. La rabbia suole manifestarsi per lo più nell'estate, al momento del maggior caldo, o nell'inverno nel maggior freddo. Si crede da molti che le principali cause di essa siano il difetto d'acqua, e i non soddisfatti bisogni sessuali. L'uomo, il gatto, il cavallo, il bue, la pecora, il maiale, la volpe, gli uccelli da cortile possono contrarre la rabbia per effetto della morsicatura dei cani arrabbiati.

545. I principali sintomi della rabbia nel cane sono il mutar contegno, il divenir arcigno, il brontolare contro il padrone, la melanconia, la sonnolenza, l'irrequietezza, il bere avidamente, ma in piccola quantità, la voce trasformata in un rauco e fioco ululato, la perdita dell'appetito, l'intorbidamento dell'occhio, la diminuzione della sensibilità. Il cane arrabbiato lecca le proprie urine, la sua bocca diventa bavosa, tiene la coda abbassata, morde la paglia, gli oggetti circostanti, gli animali in cui s'imbatte. Solo nell'ultimo stadio della malattia fugge l'acqua, e non sempre; talora vi si tuffa o vi immerge il muso. Qualche volta la rabbia dei cani è muta; essi sono meno eccitati e iracondi, mordono più di rado; ma soccombono ugualmente al terribile morbo.

546. Quando un animale è morsicato da un altro affètto o sospetto di rabbia, bisogna impedire, il più presto che sia possibile, che il virus sia assorbito. Bisogna fare delle incisioni profonde, lavare le ferite, favorirne lo scolo del sangue, cauterizzarle con un ferro rovente o con un caustico potente. La rabbia si manifesta fra i 30 e i 60 giorni; quand'è sviluppata dura da tre a nove giorni, ed è presso che incurabile. L'inoculazione del virus rabico incontra grande favore fra gli scienziati moderni, e gli istituti antirabici, dietro l'esempio di quello di Parigi fondato dal Pasteur, sorgono omai in tutte le principali nostre città.

547. Il sintomo più certo della buona salute d'un cane è la freddezza e l'umi-

Digitized by Google

dità del suo naso. Quando un cane ha il naso asciutto e caldo, gli occhi torbidi, l'appetito deficiente, è malato. Bisogna allora chiuderlo in una stalla, condannarlo alla dieta, e dargli poi dell'olio di lino misto a qualche buona vivanda. Se l'olio di lino non giova, gli si può dare un cucchiaio di solfo impastato con burro. Se si alimenta il cane con pane buono e con latte dolce o acido, non occorre in nessuna malattia dargli altro rimedio.

548. I cani sono pur tormentati dai parassiti: le pulci, i pidocchi e le zecche. Le pulci e i pidocchi si distruggono spandendo sul suolo, sotto il giaciglio di paglia del cane, uno strato di cenere, e cospargendone il pelame con la così detta polvere insetticida di Persia, o con polvere di piretro. Le zecche si distruggono con l'acquavite, con l'acqua salsa, col succo di tabacco. Più difficile è il liberare i cani dalla tenia. Si consigliano per altro nel cibo le bacche di rose coi semi ed il peluzzo che vi si trovano, e il decotto di kousso di Abissinia.

549. *Gatto.* — L'intelligenza del gatto è affatto disconosciuta nella maggior parte dei casi. Si considera come un animale infedele, falso, ladro, maligno. Esso merita invece la incondizionata simpatia dell'uomo, anche a non tener conto delle sue forme armoniche, bellissime, e della perfezione de' suoi sensi. Forse nel disprezzo che per solito si ha per esso, ha parte il grande conto che facciamo del cane, suo capitale nemico.

550. Il gatto ha un'agilità sorprendente: ha il senso fisico dell'altezza, della distanza; conosce le superficie, i colori, i suoni. Ha una memoria locale squisita. È affezionato alla casa. O non si lascia portar via, o ritorna. Portato in un sacco ad una distanza di parecchie ore, sa trovar la via per ritornare a casa. Ha un coraggio straordinario, una presenza di spirito non meno grande. Il cane e il cavallo si spaventano: il gatto s'impaurisce soltanto. È scaltro, furbo. Se morde, se graffia, vuol dire che è stato troppe volte ingannato e tormentato. Non è falso chi nutre rancore. Ben trattato e con intelligenza, dimostra all'uomo altrettanto affetto quanto ingegno.

551. Chi ha un gatto che graffia e morde i bambini, rompe le stoviglie, ruba la salsiccia, il lardo, la carne, sgozza i pulcini e gli uccelletti, e non piglia mai un sorcio od un topo, lo lapidi, lo fucili, lo anneghi, se non può in altro modo liberarsene; e più presto potrà, meglio. Ma chi possiede un gatto che sia il trastullo prediletto e innocuo dei suoi bambini, che non arrechi il menomo guaio nella casa, che tenga netta la casa dai topi, lo tratti e lo tenga come un amico; meglio, come un benefattore.

552. La gestazione della gatta dura 55 giorni. Essa partorisce due volte all'anno cinque o sei gattini che nascono ciechi, e che vedono la luce soltanto il nono giorno. Lo spettacolo che danno di sè i giovani gatti è interessantissimo. La madre adora i suoi piccini.

553. Chi non ha mai abitato una casa vecchia, nella quale sorci e topi se la spassino allegramente, non sa quel che voglia dire l'avere un buon gatto. Ma chi per anni ed anni abitò con quella molesta genía e vide quanto impotente è l'uomo contro di essa, chi soffrì danno su danno, e si lagnò ogni giorno degli odiosi vicini, colui riconoscerà che il gatto è uno dei nostri più utili animali domestici, e merita i maggiori riguardi e le cure maggiori, la nostra gratitudine, il nostro affetto. La quantità di topi che un gatto può distruggere è incredibile. Bisogna conoscere la spaventosa fecondità dei topi per rendersene un'idea. Basti questo: che ogni gatto adulto ne distrugge in media da 15 a 20 al mese.

554. Si crede da molti che il gatto cesserebbe di dar la caccia ai topi se gli si desse da mangiare; e molti lo lascerebbero morir di fame, s'egli non si ingegnasse a cercare il cibo. È un errore. Certo, che un gatto troppo ben pasciuto diventa poltrone e infingardo. Ma il gatto, al quale si dà il necessario per vivere, non sarà che più svelto e robusto, e farà meglio l'ufficio suo, chè i topi danno pochissima materia nutritiva.

555. L'utilità del gatto si manifesta in altri modi ancora. Esso distrugge molti insetti nocivi, come i maggiolini e le locuste. Uccide persino i serpenti velenosi; non solo le vipere, ma, dove ce ne sono, anche i serpenti a sonagli.

556. Fra le malattie cui va soggetto, la più frequente e pericolosa è la rogna, spesso mortale. Si guarisce con fette di pane spalmate di burro e di fiore di solfo impastati insieme. Sarà bene dargliene di quando in quando come preservativo.

Digitized by Google

557. *Bue, vacca, toro.* — Il bue domestico è uno fra i più stupidi nostri animali domestici. Il bue, la vacca imparano a conoscere e anche ad amare il padrone, obbediscono alla sua chiamata; ma sembra piuttosto effetto di abitudine che di intelligenza vera, la quale, sebbene in piccolo grado, si manifesta meglio nel bestiame bovino che vive in libertà, che non in quello che rimane nella stalla. Così il toro è meglio dotato della vacca più intelligente. È più robusto, ha sensi meglio sviluppati, maggiore il sentimento della forza, il coraggio, l'agilità, la rapidità.

558. Nel secondo anno della loro vita le bovine sono atte alla riproduzione. La gestazione dura d'ordinario 285 giorni. Poco dopo la nascita, il vitello si leva in piedi, e poppa sino dal primo giorno. Alla nascita possiede già otto denti incisivi. I denti ingialliscono nel quinto anno; si rompono e cadono fra il sedicesimo e il diciottesimo, quando la vacca non dà più latte, e il toro non serve più alla riproduzione. Vivono intorno ai venticinque anni.

559. Il cibo favorito del bue si compone di diverse piante verdi e secche, di veccia, di grano, di piselli e di erbe succose. Sono nocivi per esso il lino, la cicuta, le lenticchie, il colchico, il titimalo, l'aconito, le foglie di quercia, le foglie dei nocciuoli, il trifoglio bagnato. Il prezzemolo, il sedano, il porro, la cipolla sono contrari alla produzione del latte. Divora le frutta, le patate, le carote. Il sale è per esso una necessità.

560. L'utilità delle bestie bovine è tanto grande quanto nota. Sono ottime bestie da tiro. Danno il latte, il burro, il formaggio. I loro escrementi danno un eccellente concime. La carne del bue e del vitello sono fra i principali alimenti dell'uomo. Dell'animale morto servono soprattutto il cuoio e le corna.

561. *Capra.* — La capra è una bestia allegra, capricciosa, curiosa, che arreca piacere e maraviglia a chi l'osserva per la prima volta. Per l'uomo ha una grande amorevolezza. È piena d'amor proprio, ed è molto sensibile alle carezze. È abbastanza intelligente, ed è capace d'una educazione finitissima. Trattata bene, tira volentieri le carrozzelle dei bambini, ubbidisce ai comandi, compone parole con lettere alfabetiche, dà in qualche modo delle risposte orali a chi la interroga.

562. Una infinità d'erbe servono di nutrimento alla capra: circa 450 di 600 specie che si conoscono. Preferisce le tenere foglie e i fiori delle leguminose, le foglie di cavolo e di rapa, le foglie degli alberi. Mangia senza inconveniente piante nocive ad altri animali, come la salvia, la cicuta, il prezzemolo, il semprevivo, le foglie del tabacco; non le nuociono neppure i mozziconi di sigaro. Il titimalo non le causa che diarrea. La digitale e l'evonimo sono per essa veleni. Le erbe che le giovano di più sono quelle che crescono sulle alture asciutte, soleggiate e fertili. Le praterie concimate non le possono servir di pascolo.

563. La capra è atta alla riproduzione a sei mesi. Un maschio, dal secondo all'ottavo anno, basta per un centinaio di capre. La gestazione dura da 147 a 155 giorni. Partorisce d'ordinario uno o due capretti, che crescono rapidamente. Le corna spuntano al secondo mese. Alla fine dell'anno sono adulti. La capra domestica ha bisogno di bevande con segale e sale.

564. L'utilità della capra è grande. In molte regioni è la migliore amica del povero, perchè il suo mantenimento nell'inverno costa poco, nell'estate pressochè nulla. Essa dà latte, burro, cacio, lana, carne, cuoio e corna. Il latte e la lana ne sono i più utili proventi. Il latte è fra i più sostanziosi che si conoscano. La lana, specialmente di certe specie, è a dirittura preziosa. La lana che serviva e serve tuttora a fabbricare i famosi ed ottimi scialli del Cascemir, è fornita appunto da una capra speciale delle regioni del Tibet, la capra del Cascemir. Col cuoio si fanno cordovano e marocchino. Con la pelle del caprone si fanno calzoni, guanti, otri da vino e da acqua. Il pelo serve a far pennelli e a intrecciare corde. Le corna sono utilissime al tornitore.

565. *Pecora.* — La pecora è una bestia mansueta, tranquilla, paziente, stupida, servile, timida e codarda, maldestra e sempre impacciata. Ogni rumore la spaventa; il lampo, il tuono, l'uragano, mettono in iscompiglio il gregge. Timido e pauroso come una pecora, dice il proverbio; e dice benissimo. Il gregge segue il suo conduttore sempre, si getti esso nelle fiamme, nel mare, in un precipizio. Le pecore domestiche non hanno neppure affetto per la prole.

Digitized by Google

566. Le pecore preferiscono le regioni alte ed asciutte. Mangiano di moltissime erbe. Nell'inverno si cibano di fieno, di paglia, di foglie secche. I cereali le ingrassano troppo e recan danno alla lana. Il ranuncolo, il titimalo, il colchico, le lenticchie, le piante grasse, sono per esse velenose. Amano molto il sale, e l'acqua fresca è per esse una necessità.

567. La gestazione dura da 150 a 154 giorni. Per solito la pecora partorisce un solo agnello: rare volte due, rarissimamente tre. Può figliare anche due volte all'anno. È atta alla riproduzione dopo un anno o due. La dentizione però non è completa che nel quinto anno. Il miglioramento della razza è facilissimo.

568. La pecora ha molti nemici nelle diverse parti della terra: i grossi felini, il lupo, il cane selvatico, l'orso, l'aquila. Va soggetta a poche malattie. La più frequente è il capostorno, prodotto da un verme che le penetra nel cervello. Meno frequenti sono le congestioni di sangue, il male delle unghie, delle zampe, il vaiuolo, il meteorismo. A nove o dieci anni perde i denti e non serve più. Può però vivere sino a 14 anni.

569. L'utilità della pecora è ora alquanto scemata. La lana ha perduto molto del suo valore dopo che l'Australia è stata tutta trasformata in pascolo. La carne e il concime hanno un valore maggiore. Il latte serve a fabbricare ottimi formaggi. Le pecore delle razze più stimate per la lana, come le merinos, non si mungono mai.

570. *Asino.* — L'asino, uno fra i più intelligenti animali domestici, è poco meno importante del cavallo (vedi *Scuderia*) nella economia domestica. Solo, la sua sagacità non è così schietta come quella del cavallo. È piuttosto scaltrezza e furberia. Avvilito dai lunghi strapazzi, il suo coraggio si trasforma in cocciutaggine, la sveltezza in lentezza, la vivacità in pigrizia, la savièzza in istupidaggine, l'amore alla libertà in pazienza, l'ardire in tolleranza delle busse. È suscettibile di educazione. Ci sono degli asini a dirittura sapienti. Ha memoria eccellente, udito finissimo, ottima vista, buon odorato.

571. L'asino è sommamente sobrio. L'erba e il fieno che la vacca e il cavallo rifiutano, sono ancora delle ghiottonerie per l'asino. È di difficile contentatura solo riguardo alla bevanda. Vuole acqua purissima. La gestazione dell'asina dura 290 giorni. L'asinello poppa già mezz'ora dopo la nascita. Si divezza a cinque o sei mesi. È amato dalla madre, che esso, alla sua volta, riama. È adulto a due anni. A tre è nella pienezza delle sue forze. Può vivere 30, 40 e anche 50 anni.

L'asino da noi è la bestia da tiro e da soma del povero. In altri paesi, specialmente nell'Egitto, è tenuto in maggior conto. Colà è un utilissimo animale da sella.

572. *Mulo.* — Chiamasi mulo il figlio d'un asino e d'una cavalla; il figlio d'un cavallo e d'un'asina dicesi bardotto. Da noi non si allevano che i muli, che della madre hanno la forza e il coraggio, del padre la sobrietà, la costanza, il passo dolce e sicuro. A quattro anni soltanto sono adatti al lavoro, e sono allora utilissimi. Un buon mulo porta sino a 150 chilogrammi. Un cavaliere si può affidare ad esso pei sentieri più difficili. La fecondità del mulo, negata per molto tempo, è oggidì messa fuor d'ogni dubbio.

573. *Cammello.* — Il cammello è una bestia tanto brutta quanto stupida, ingorda, caparbia, cattiva, incapace d'ogni affetto che non sia quello pei suoi figli. Tuttavia è l'animale domestico più utile in Africa. I servigi che rende nel deserto, come bestia da sella e da soma, sono incalcolabili, leggiero, sobrio e resistente come è; sebbene, soprattutto per quanto riguarda la sua sobrietà, non abbiansi a credere le fiabe spacciate per tanto tempo come verità, che le grandi celle dei due primi scompartimenti del suo stomaco siano dei serbatoi d'acqua dove possono attingere a volontà il cammello e il viaggiatore.

574. Nell'anno 1622 Ferdinando II de' Medici ne fece trasportare in Toscana, e l'allevamento di quest animali vi si è continuato fino ad oggi. A San Rossore presso Pisa i cammelli si trovano benissimo in una vasta pianura arenosa, dove vivono come nella patria loro. Per molto tempo furono di là provveduti tutti i giardini zoologici, i musei ed i serragli.

575. *Elefante.* — Sebbene degli elefanti, che hanno per loro patria l'India e l'Africa, non giungano a noi che pochi individui, e solo per oggetto di curiosità, non possiamo tacere il nome di questo nobile e intelligentissimo animale che non la cede nè al cane, nè al cavallo: suscettibile di educazione al massimo grado, capace di affezione, di riflessione straordinaria, buono

Digitized by Google

a tutti i lavori, cacciato soprattutto pel prezioso avorio delle sue zanne.

576. *Coniglio.* — Il coniglio è un animale domestico che ha importanza per le sue carni e pel suo pelo, del quale l'industria si serve per far cappelli. Ma ha bisogno di cure intelligenti, e, soprattutto, d'un buon nutrimento: di fieno, erbe, foglie, cavoli, non di foglie di cavoli soltanto, come s'usa da molti. Bisogna tenerlo in una stalla ben asciutta, aerata e pulita, e possibilmente tener separati gli adulti dai piccini. La stalla deve essere munita di tane artificiali. Una lunga cassa divisa in scompartimenti, ai quali possano accedere per mezzo di buchi, serve benissimo.

577. Un coniglio femmina può figliare a sei mesi. Un solo maschio basta per otto femmine. Sarà bene però non tenerli insieme; ma fargli visitare le femmine, una ogni otto giorni. La gestazione dura un mese. La femmina dà alla luce da cinque a sette piccini. Può partorirne da 50 a 60 in un anno. Il cibo si dà due volte al giorno: al mattino e alla sera. Quando si cibano di erbe fresche, è inutile, se non dannoso, il dar loro a bere.

578. La carne del coniglio è fresca e saporita. La sua pelliccia è adoperata come quella della lepre, ma è di poca durata. Soffre frequentemente la rogna e la diarrea. Buoni alimenti e ben asciutti, avena ed orzo stritolato, sono ottimi per la diarrea. Per la rogna servono le frizioni con grasso o burro.

579. *Castoro.* — Il castoro è assai più comune in Asia ed in America che in Europa. Ha una grande importanza nell'economia domestica. La sua carne è squisita, soprattutto quando si è cibato di ninfee; la sua coda è una leccornia. La pelle è altamente stimata. Le setole filate danno un ottimo tessuto. Nella parte inferiore della cavità ventrale ha due glandole che secernono un succo brunastro, untuoso, denso, odoroso, amaro, balsamico, che fu per molto tempo tenuto in gran conto come efficace calmante contro le convulsioni, sotto il nome di castoreo. Quest'animale è suscettibile di addomesticamento.

580. *Talpa.* — Le talpe, alle quali si fece per tanto tempo una guerra accanitissima sotto pretesto che nocevano all'agricoltura, sono invece utilissime. Il male ch'esse fanno disordinando il suolo è compensato ad usura dalla distruzione di un grandissimo numero d'insetti: e gli agricoltori che le avevano distrutte, furono costretti a procurarsele per danaro.

581. La talpa non è cieca; ha semplicemente la vista molto debole, figliuola com'è delle tenebre. Ha squisiti i sensi dell'olfatto e dell'udito, buono il tatto. Non cade in letargo nell'inverno come da molti si crede: è invece in continuo moto tutto l'anno a insidiar lombrici, insetti, animali d'ogni sorta. Il bene che arreca nelle praterie, nei boschi frondosi, nei campi coltivati, è incalcolabile. È nociva nei giardini, dai quali si può allontanare seppellendo tutto intorno al giardino degli spini e dei rottami di vetro. Il toporagno non è meno utile.

582. *Riccio.* — Il riccio è un curiosissimo animale che si può addomesticare facilmente, e che sa ricompensare le cure che gli si prodighino, con l'interessantissimo spettacolo di sè e con la caccia accanita che dà alle piattole, agli scarafaggi, ai lombrici, ai topi, alle bisce. Ama molto i liquori spiritosi, e se ne approfitta per addomesticarlo. Basta pertanto ubriacarlo una volta sola: ciò cui si riesce subito. La caccia che gli si fa da molti sotto ogni pretesto, è affatto ingiustificata. La sua carne è apprezzata da molti.

583. *Pipistrello.* — Il pipistrello è un mammifero che non merita punto il disprezzo, l'antipatia, l'odio e la guerra nostra. Al contrario. Sarebbe desiderabile che provvide leggi ne impedissero la distruzione che se ne fa, perchè è un animale utilissimo. I pipistrelli che si trovano fra noi non arrecano che vantaggi; e quelli che possono nuocere non hanno a che fare con noi, e, del resto, quei pochi non fanno tutto il male che si dice. I nostri pipistrelli mangiano soltanto insetti, come farfalle notturne, coleotteri, mosche o zanzare: niente altro, assolutamente. E per questo riguardo debbono esser tenuti in grandissimo conto. Sono anche suscettibili di addomesticamento. Le specie più grosse addomesticate danno prova di molta intelligenza.

584. *Pesci ed uccelli.* — Vedi *Pesca, Piccionaia, Pollaio, Uccelliera.*

585. *Testuggini.* — Le testuggini sono per noi i più utili di tutti i rettili, perchè ci gioviamo non solo delle carni che sono veramente squisite, ma anche delle uova che per certe popolazioni sono di

Digitized by Google

altissima importanza. La testuggine embricata ha singolare importanza per la tartaruga o scaglia che fornisce, e che supera in bellezza e in bontà qualunque altra materia cornea.

586. *Rana.* — Non si capisce come da taluno si possa avere in abborrimento come cibo la rana. Essa fornisce una vivanda gradevole, sostanziosa e sana. La rana deve tenersi pure in conto perchè è un ardito rapace che dà la caccia ai ragni, agli insetti. Può essere però dannosa negli stagni ove si fa la piscicoltura.

587. *Rospo.* — Vi sono pochi animali più utili e più perseguitati dei rospi. Ogni sorta di frottole sono state inventate contro di esso, e lo si fa dai più oggetto d'una crudele, stupida e dannosa guerra di distruzione. L'uomo che lo perseguita e l'uccide, non fa punto onore alla propria intelligenza ed alla propria educazione. Anzi: uccide a proprio danno. Il rospo è assolutamente innocuo. Non sprizza veleno, perchè non ne ha. È un'altra fola ch'esso penetri nelle stalle e succhi il latte delle capre e delle vacche. Il rospo non fa che del bene all'uomo, perseguitando senza tregua gli animali nocivi alla vegetazione; nei giardini è preziosissimo. Tenuto in un luogo più ristretto che non sia un giardino, diventa facilmente domestico.

588. *Insetti.* — Molti insetti sono utili all'uomo: fra tutti le api (vedi *Apicoltura*) e i bachi da seta (vedi *Bachi da seta*). Molti altri si rendono utili distruggendo le piccole carogne degli uccelletti, dei piccoli mammiferi. La cantaride fornisce la materia ai ben noti vescicanti. La coccinella o gallinetta del Signore distrugge i gorgoglioni, quei piccoli neri o verdi parassiti tanto pericolosi per le piante e specialmente pei rosai. Le cinipi servono mirabilmente a far effettuare sugli alberi innestati la caprificazione dei fichi (vedi *Frutteto*). La galla che ci viene dall'Oriente, e che è indispensabile alla preparazione d'un buon inchiostro, è il prodotto d'un'escrescenza morbosa del tessuto cellulare d'una pianta, causato da un insetto, allo scopo di provvedere il ricovero e l'alimento alla propria prole. Molti insetti, portando il polline di un fiore ad un altro, concorrono alla fruttificazione delle piante. Le cocciniglie del chermes, la cocciniglia del nopal, la cocciniglia della lacca forniscono gli splendidi colori rossi, noti sotto i nomi di alchermes, chermes, mestica, lacca e la gomma lacca. Le locuste, le termiti, le notonette in molte regioni servono d'alimento all'uomo.

589. *Crostacei.* — I gamberi, i granchi, le aragoste sono crostacei utilissimi all'uomo, al quale forniscono un ottimo alimento.

590. *Molluschi.* — Il polpo, che si pesca colla lenza sulle nostre coste, e che dà una delicata vivanda; la squisita seppiola, comune nel Mediterraneo e nell'Adriatico; la seppia, tanto pregiata per la sua carne, per la conchiglia usata per polire e per lisciare, e, polverizzata, come polvere dentifricia, e per la sua borsa del nero tanto noto ai pittori; gli eccellenti calamai; le ottime chiocciole; la buccina, che un tempo chiamava all'armi i Quiriti; l'unione margaritifera che dà la perla preziosa; i litodomi e le foladi, ottimi a mangiare; i saporiti cardiacei; le tridame, che danno una vivanda saporitissima e una enorme conchiglia in molte chiese utilizzata come acquasantino; l'avicola perlifera; il pettine, che dà un delicato manicaretto e orna la cappa dei pellegrini; la squisitissima ostrica: bastano per sè soli a rendere preziosa per l'uomo la grande famiglia dei molluschi.

591. *Polipi.* — Il prezioso corallo rosso o roseo, che consiste di finissimi e numerosi strati calcarei, opera maravigliosa di piccoli animaletti che secernono la materia che lo forma, ci rende interessantissimi i polipi. Ad essi devesi la formazione degli atolli o scogli coralliferi.

592. *Spugne.* — È troppo nota la importanza delle spugne da bagno perchè non se ne debba far cenno. Se non che ci troviamo dinanzi a esseri microscopici che ci sono ancora pochissimo noti, come ci sono sconosciute le azioni chimiche e fisiologiche che concorrono alla formazione delle spugne silicee, calcaree e cornee. Il loro artificiale allevamento, che è una delle più belle conquiste della scienza moderna, non ci ha ancor detta l'ultima parola sulla loro natura.

Animali nocivi.

593. *Felini.* — I felini stanno come nemici in faccia a tutto il mondo animale. I danni che arrecano sono rilevantissimi. Fortunatamente, nè la tigre, nè il giaguaro, i felini più completi, vivono fra

Digitized by Google

noi, e neppure il leone, terribile, ma nobile e generoso animale. Il gatto selvatico e la lince, sebbene ormai rari, sono i soli felini che le foreste alpine celino ancora. La lince sopra tutti è un carnivoro dannoso. Essa è capace di abbattere la selvaggina d'ogni specie.

594. *Cani.* — Il lupo (*Canis lupus*) è tristamente noto per le devastazioni tremende che arreca fra le bestie inermi che vivono in gregge. Il lupo nell'ovile è un motto proverbiale. I cavalli lo temono; tutti gli animali domestici, eccetto il cane, fuggono appena ne hanno sentore. Il buon cane gli dà la caccia con passione, ed è notevole l'odio che esiste fra le due specie così affini. Sino dagli antichi tempi gli si diede la caccia con lacci, trabocchetti e trappole. Servono bene oggidì la noce vomica e la stricnina di cui si asperge un agnello morto. I randelli, i coltelli, le armi da fuoco servono altrettanto bene.

595. La volpe è uno dei nostri più dannosi carnivori, soprattutto per la sua rara intelligenza, la sua svergognata audacia, la sua straordinaria prudenza. Le si dà la caccia in tutti i modi, e da molto tempo la sua specie non sarebbe più, se non fosse tanto scaltra. Si uccide col fucile attraendola coll'imitare la voce del leprotto o del topo, o col cane per battute, come s'usa nella campagna romana. Viva si può prendere con trappole d'ogni sorta; meglio col *collo di cigno*, che consiste in una galleria posta vicino alla sua tana, coperta d'ogni parte di pietre piatte e sotterrata. Si turano le entrate della tana nell'assenza della volpe, che è costretta dal giorno a rifugiarsi nella trappola dove vien presa.

596. *Mustele.* — La martora è uno dei carnivori più dannosi all'uomo. È nociva tanto agli uccelli quanto ai mammiferi. I nostri gallinacei hanno in essa un nemico terribile. Saccheggia i nidi degli uccelli, divora le frutta, visita la piccionaia come il pollaio. Per questo, e anche per impossessarsi della sua bella pelliccia, le si fa guerra. È facilissimo ucciderla col fucile, quando la neve è appena caduta. Si prende anche con trappole nelle quali si pone per esca una fetta di pane arrostito con una fetta di cipolla, burro, miele e canfora.

597. La faina, tanto affine alla martora, è anche più comune della martora, che supera in audacia e nell'arte di arrecar danni all'uomo, nel pollaio, nella piccionaia e nel frutteto specialmente. Aspergendo i tronchi degli alberi con decotto di tabacco o con petrolio, e tenendo ben chiusi, senza dimenticare le più piccole fessure, il pollaio e la piccionaia, ci si può difendere dalle sue scorrerie.

598. Anche la puzzola è causa di rilevanti danni, e le si dà la caccia con ogni arme e con ogni sorta di trappole. Però per chi tenga ben custoditi il pollaio, la piccionaia e la conigliera, la puzzola è più utile che dannosa, per la caccia che dà ai topi, ai sorci, alle vipere, alle locuste. Non meno rapace è il furetto. E per quanto buon servizio presti nella caccia al coniglio, l'utile che reca è poca cosa in confronto delle spese che cagiona. Anche la donnola è un terribile predone che fa stragi spaventevoli di piccoli mammiferi, di uccelli, di rettili. Qualche volta aggredisce anche l'uomo; ma i danni che arreca sono sempre minori dell'utile che ci dà con l'accanita caccia ai topi.

599. *Orsi.* — Gli orsi, omnivori, recano molto danno all'uomo, saccheggiando i poderi, e spesso, spinti dalla fame, dando l'assalto agli animali domestici. Le specie più grosse sono pericolose per l'uomo soltanto quando provocate. Compensano il danno con l'utile che se ne ricava dopo averli uccisi. La carne, il grasso, la pelliccia, il cuoio, tutto serve. Da noi, più che altrove sono frequenti nel Tirolo.

600. *Rosicanti.* — I rosicanti sono terribili nemici della ricchezza dell'uomo. L'intera terra sarebbe da essi conquistata e saccheggiata, se non fossero soggetti a grandi morie, e se l'uomo non avesse loro dichiarata una guerra di sterminio, che per altro trova nella loro incredibile fecondità un ostacolo grandissimo. Il loro scavare nei campi e nei giardini, il loro rosicare e mordere ogni sorta di oggetti e di piante utili, le loro rapine nella dispensa e nella casa, recano danni che superano di gran lunga la loro utilità.

601. I rosicanti più dannosi sono i topi. I topi paiono nati a posta per tormentare l'uomo. Tutte le loro qualità sembrano destinate specialmente a raggiungere questo scopo. Si cibano di tutto quel che si può mangiare nei regni animale e vegetale, distruggendo più ancora che divorando. Hanno seguito l'uomo nel suo viaggio di conquista della terra, della quale omai non c'è canto ch'essi non

Digitized by Google

abbiano colonizzato. Messi al bando della Chiesa e degli Stati più volte, la guerra dell'uomo contro i topi dura da secoli. Contro essi si sono usati e si usano mille mezzi di distruzione. I più usati sono le trappole e i veleni. Il loro più accanito nemico è il gatto. Servono anche a dar loro la caccia i gufi, le poiane, le donnole, i cani grifoni, i corvi.

602. Una buona trappola da costruirsi presso le chiaviche, nelle scuderie, in tutti i luoghi frequentati dai topi, consiste in una fossa piramidale profonda oltre un metro, lastricata di pietre lisce, con una stretta apertura in alto. Dentro vi si pone un vaso ad apertura strettissima, unto di miele, riempito di grano, di lardo, di canapa. Il topo che vi cade non può uscirne, e la trappola sarà sempre pulita perchè i prigionieri affamati divoreranno i nuovi ospiti.

603. Ottimi veleni sono il nitrato di borio misto ad una pasta zuccherina, oppure la polvere di bulbi di scilla marittima mescolata a farina in un pastone. È da preferirsi un miscuglio d'orzo e di calce in polvere, il quale eccita, appena mangiato, la sete, e produce la morte appena hanno bevuto l'acqua necessaria a stemperare la calce. Quando si sia scoperto un buco di topi, serve a distruggerli il solfuro di carbonio che vi si verserà, chiudendo poi il buco. Nell'uso dei veleni bisogna avere una grande cura, perchè non abbiano a recar danno agli animali domestici. Nelle biblioteche sarà conveniente porre qua e là del grano e dei vasi d'acqua, perchè i topolini possano soddisfare ai loro bisogni senza sciupare i libri.

604. Terribili animaletti della famiglia dei rosicanti sono le arvicole campagnole, comuni in tutta Italia, ma fortunatamente non tanto numerose come spesso furono in altri paesi, specialmente in Germania, dove più volte distrussero su larghe distese le messi e le giovani piantagioni. Per altro, non molti anni or sono, in una sola tenuta nell'agro romano ne furono prese 11,000 in una sola estate. L'uomo solo è impotente contro di esse. I gatti, le puzzole, le civette, i cani grifoni, i maiali, il falco cappone, e più d'ogni altro animale la poiana, servono a dar loro la caccia. Sarà bene rizzare nei campi degli alti pali muniti di sbarre trasversali, delle quali le poiane faranno il loro osservatorio per piombare quindi sulle arvicole Chi scrive trovò una volta nello stomaco d'una poiana 32 arvicole.

605. *Rettili.* — Tre specie sole di rettili velenosi abbiamo in Italia: il marasso palustre (*Pelias berus*), la vipera comune (*Vipera aspis*) e il marasso alpino (*Pelias chersea*), che vive nei prati sassosi dei monti dell'Abruzzo prossimi alla provincia d'Ascoli. Il marasso palustre trovasi nella Lombardia orientale, nel Veneto, e specialmente nel Polesine, e nei territori di Verona e di Mantova. Nell'Italia, e soprattutto nel Ferrarese, vuolsi da taluno si trovi anche una specie di vipera nasuta, la vipera ammodite (*Vipera ammodytes*).

606. La vipera è, fra i nostri rettili, quello forse che reca maggior utile in quanto si riferisce alla distruzione di animali nocivi; ma chi in vista di questo o per un esagerato amore degli animali prende la difesa del serpente, pecca contro l'umanità. Meglio avvolgere nella medesima riprovazione tutti i serpenti, che non esporre una sola creatura umana a perdere per cagion loro la vita, o ad averla tutta tormentata da incessanti mali per il terribile veleno.

607. Si debbono proteggere i nemici naturali della vipera, e sopra tutti la puzzola, il riccio e la poiana. I maestri istruiscano gli scolari e dimostrino loro come, senza esporsi, possano uccidere il pericoloso animale quando lo incontrino. I padri insegnino ai figliuoli come un sol colpo di bacchetta, ben applicato sulla colonna vertebrale della vipera, basti ad ucciderla. Nessuno si avvicini senza cautela all'animale caduto, perchè il terribile veleno non perde la sua violenza neanche quando un colpo abbia divisa dal tronco la testa, la quale per qualche minuto ancora seguita a mordere l'aria. Il cacciatore di vipere usi alti stivali di cuoio. La miglior caccia nei luoghi infestati si fa di notte, attirando con fuochi accesi le vipere.

608. Il veleno della vipera non è già nella lingua, della quale erroneamente s'è fatto l'emblema della calunnia; ma nei denti. La mascella superiore è ridotta ad un piccolo, breve e largo ossicino, e non regge che denti velenosi conici, acuti e ricurvi, nella cui parte anteriore scorre fin verso la punta un canale interno. Cogli uncini velenosi stanno in relazione le glandole velenifere voluminosissime, tanto

Digitized by Google

da giungere giù fino al collo, e che possono essere compresse da robusti muscoli, e quindi inoculare nelle ferite praticate dai denti una quantità relativamente considerevole del veleno tanto studiato dal Redi e dal Fontana, e che agisce soltanto messo in contatto diretto col sangue, o almeno in maggior grado come altri vuole.

609. La vipera comune è lunga da 45 a 60 cm. Ha il dorso coperto di strisce longitudinali di macchie nere o brunonere, di cui le due file centrali sono quasi quadrate e stanno fitte l'una accanto all'altra, ma senza formare una fascia a ghirigoro come nel marasso palustre, sebbene si uniscano più o meno. Le macchie laterali sono più piccole, le parti inferiori nere, macchiettate di bianco e talvolta anche di rosso-ruggine. I maschi sono per solito di color più chiaro delle femmine.

610. Un rimedio assolutamente sicuro e infallibile contro l'avvelenamento prodotto dal morso della vipera non esiste. L'efficacia dei rimedi usati dipende quasi sempre dalla prontezza della loro applicazione. Il più efficace di tutti pare sia l'alcool somministrato a larghe dosi sotto qualunque forma si voglia: cognac, rum, acquavite, vino generoso. Una pronta incisione della ferita, profonda da due a quattro millimetri, la sua compressione, meglio l'applicazione d'una ventosa, una stretta legatura del membro morsicato fatta al di sopra della ferita, la cauterizzazione di questa con lo spirito di sale ammoniaco, col nitrato d'argento, colla potassa caustica o col cloruro d'antimonio (burro d'antimonio), sono i mezzi che si ritengono più efficaci. Il levistico o sedano delle montagne e la rata graveolente sono piante, l'odore delle quali tiene lontane le vipere.

611. *Anfibi.* — La salamandra e il rospo hanno fra gli anfibi una riputazione veramente abbominevole: altrettanto brutta, quanto non meritata. Del rospo, perfettamente innocuo, si discorre dove si enumerano gli animali utili, fra i quali ha diritto ad un primissimo posto. Quanto alla salamandra, a non tener conto delle proprietà miracolose che le attribuivano gli antichi, tutto il male che se ne dice riguarda l'umore acre contenuto dalle sue glandole cutanee. Di questo umore si sono esagerati gli effetti, perchè non è capace di avvelenare nè uomini, nè cani, nè galline, nè alcun altro animale domestico. Solo cagiona sulle mucose un certo senso di bruciore, una infiammazione della quale possono morire uccelletti e piccoli rettili.

Insetti.

612. *Coleotteri.* — I maggiolini (*Melolonthea*) sono qualche volta in sommo grado nocivi ai raccolti, quando si presentano in schiere numerose in un medesimo luogo. In Germania, in Francia, in Svizzera, le devastazioni sono spesso più grandi che da noi. I gatti e i cani danno una caccia accanita nei giardini e nei prati ai maggiolini. Altri due piccoli coleotteri, la calandra del grano (*Calandra granaria*) e quella del riso (*Calandra oryzæ*), sono dannosi, vivendo questo di riso, quello di segala, di frumento, di grano turco. L'insetto trafora il grano, vi depone l'uovo, e la larva divora la parte farinacea, e giunge al suo totale sviluppo solo quando del granello rimane soltanto il guscio, entro al quale compie le sue metamorfosi. La nettezza e la ventilazione allontanano questi insetti che possono essere dannosissimi. La famiglia dei piccoli proboscidati bostricidi (*Scolytidæ*) è in particolar modo dannosa ai boschi, per le gallerie ramificate che scava nei tronchi degli alberi, e specialmente delle conifere. I così detti bruchidi (*Bruchidæ*) sono nocivi ai semi dei piselli, dei fagioli, delle lenticchie. Altri coleotterini sono più o meno dannosi, vivendo, essi e le loro larve, di foglie, nei boschi, nei frutteti, negli orti.

613. *Imenotteri.* — Le operosissime e pacifiche vespe riescono spesso dannose all'uomo, sia sciupando i frutti delle piante, sia pungendolo. Molti consigliano le piantagioni di pomodori per allontanare dalle viti e dagli alberi fruttiferi le vespe. Una bottiglia piena sino a un terzo di sciroppo composto di zucchero e miele, appesa agli alberi del frutteto, è pure efficace. I nidi si distruggono con petrolio, con acqua bollente o col fuoco. La calce viva in polvere, una piccola compressa bagnata nell'ammoniaca, il percloruro di ferro, la glicerina fenicata, servono contro le punture. Bisogna però anche aver cura di togliere dalla puntura il pungiglione che le vespe vi lasciano.

614. Le formiche non sono molto dannose; anzi, per molti riguardi, ci sono utili. Tutt'al più qualche volta son noiose.

Digitized by Google

Si distruggono i formicai versandovi dell'acqua bollente. Gli alberi si difendono aspergendone di pece tutt'attorno la base, o circondandola con una treccia di paglia bagnata in una soluzione d'aloe. Dai mobili si allontanano ponendovi un limone che vi si lascerà marcire, o qualche foglia d'assenzio verde sur un piatto sul quale si verserà un po'd'acqua bollente, chiudendo subito dopo il mobile.

615. Un imenottero del genere degli *Urocerati*, il sirice, riesce talora molto dannoso. La sua larva vive nel legno, e l'insetto, per uscirne, fora grossi tavolati e persino piastre di piombo. Le tentredini, che sono pure fra gli imenotteri fitofagi, producono talvolta rilevanti danni nei boschi di pini, e, nei frutteti, specialmente sui ciliegi.

616. *Lepidotteri.* — I lepidotteri o farfalle sono specialmente temuti per la voracità dei loro bruchi, che talora in numero straordinario devastano orti e frutteti. Alcuni bruchi sono anche ritenuti veleniferi, e temuti più pel supposto veleno che pei guasti che arrecano alle colture. Ma nessun bruco ha organi veleniferi. Solo i peli o bitorzoli carnosi di essi sono armati, sono cavi, contengono acido formico concentratissimo, e possono orticare la pelle.

617. Le numerose specie delle pieridi (*Pieridæ*), diffuse per tutte le regioni del globo, si sono rese odiose, per la voracità dei loro bruchi, all'agricoltore ed al giardiniere. Il bruco della bianca farfalla dagli occhietti neri, tanto comune nei nostri prati e nei giardini dal giugno in poi, il bruco della cavolaia, è a dirittura terribile. Interi campi di cavoli possono essere devastati completamente da questi bruchi, il numero dei quali si può valutare talora solo a milioni. Una colonna di questi bruchi, che transitava da un campo di cavoli ad un altro sulle rotaie d'una ferrovia, potè una volta fermare un treno!...

618. La quercia alimenta un grande numero di bruchi di farfalle fra i quali uno dai lunghi peli ricchissimi d'acido formico, spesso causa di gravi infiammazioni sulle mucose degli uomini e degli animali, e che vive in numerosissime società. È questo il bruco della processionaria (*Cnethocampa processionaria*) spesso tanto dannoso alle querce.

619. I boschi dei pini hanno un terribile nemico nella *Trachea piniperda*, il bruco della quale è d'una voracità straordinaria; i campi di lino e di canapa, nella gamma (*Plusia gamma*); l'uva spina, nell'orecchino (*Abrazas grossulariata*); i frutteti nell'ibernia (*Hibernia defoliaria*); i meli, i pruni, i frassini, nell'iponomenta (*Hyponomenta*), della quale i grandi bozzoli a colonie spesso velano completamente gli alberi che spogliano d'ogni foglia.

620. Per liberare gli orti e i frutteti da questi e da molti altri devastatori dello stesso ordine si consigliano molti mezzi. Anzitutto sarà bene visitare gli alberi, distruggere tutti i bozzoli, staccare tutte le foglie accartocciate. Servono anche i fuochi accesi sotto gli alberi, nell'inverno, di sostanze che diano molto fumo: paglia umida specialmente. Serve una buona pompa a mano, con acqua nella quale si sia fatto sciogliere il quattro per cento di fuliggine. Meglio di tutto è di lasciar in pace i nemici dei bruchi in ispecie e degli insetti in generale, gli uccelli.

621. *Ditteri.* — Zanzare, mosche e pulci: ecco tre nomi che bastano per far odiare quest'ordine. È una triade davvero terribile. Non ci sono altri animali che riescano tanto molesti e, qualche volta, anche tanto pericolosi: le mosche specialmente.

622. Tutti sanno a proprie spese quello che sia la puntura d'una zanzara: è un piccolo tumoretto infiammato che vi sollecita a portar la mano sulla parte offesa e a grattarla; ma il dolore e l'infiammazione crescono a misura che si gratta. Vi sono tre specie di zanzare fra noi. In America ve ne sono di più grandi e più pericolose. Le femmine sono le più avide del nostro sangue. I maschi si divertono solo a ronzare. Il fumo del tabacco, il fumo della carta bruciata, sono indicati per combatterle. È bene anche, in campagna, dove vivono più volentieri, chiudere le finestre prima di accendere il lume che le attira, e ungere di miele i globi di vetro delle lampade. La zanzariera è necessaria talvolta se si vuol dormire. La zanzariera, come è noto, consiste in un riparo di velo che si dispone sul letto. Serve pure il cloruro di calcio ben secco, posto in cassette, sulle finestre. Per lenire il dolore della puntura si consigliano il percloruro di ferro, la glicerina fenicata, l'ammoniaca.

623. La mosca, sempre importuna, può essere veramente dannosa in molti casi, sia allo stato di larva, sia allo stato di insetto perfetto. La mosca domestica, la

Digitized by Google

mosca carnaria, dalla quale durante l'estate non possiamo difendere le nostre provviste, la mosca verde dorata, le cento e cento specie importune, ghiotte, che ronzano, che tormentano in mille modi, che infestano le vivande, che depongono le loro innumerevoli uova un po' per tutto, persino entro il naso o sulle gengive nostre, onde possono le larve penetrar nel cervello e produrre la più orribile morte, e portano attorno venefici germi, meritano davvero una guerra d'esterminio.

624. Non meno molesti agli uomini e agli animali sono i tafani, sebbene fra noi non pericolosi come altrove. Una delle specie più comuni è il tafano bovino (*Tabanus bovinus*), la importunità del quale non conosce limiti, e la forte lama della proboscide può traforare la spessa epidermide dei buoi e dei cavalli, e giungere sino ai vasi sanguigni. Più pericolosi sono gli estridi (*Estridæ*), le larve dei quali o vivono sotto la pelle nutrendosi del pus dei tumori che producono, o si attaccano alle pareti interne dello stomaco o degli intestini, o penetrano nel naso e nelle fauci degli animali e persino dell'uomo.

625. Per tener lontane le mosche bisogna aver cura di tener fresche, chiuse ed oscure le stanze nelle ore più calde. Per distruggerle, servono le aste o le tavolette asperse di miele o di melassa, che si attaccano ai soffitti. Servono molto bene, e sono molto usati in America, i nastri di cotone imbevuto di acido cresilico (residuo della fabbricazione dell'acido fenico), tesi attraverso le stanze, in alto. Servono il cloruro di calcio, l'essenza di lauro, colla quale si possono salvare anche le cornici dorate, le carte moschicide.

626. Ognuno può fabbricare dell'ottima carta moschicida. Sciolga pertanto un grammo di emetico e 40 di miele in 200 d'acqua, immerga dei fogli di carta sugante in questa soluzione, e li lasci asciugare. Per servirsene, basta metterne uno in un piatto e mantenerlo umido. Un altro metodo consiste nel far bollire per una mezz'ora 30 grammi di legno di quassia e 5 di polvere di noce vomica in 1000 d'acqua, aggiungere un grammo d'acido arsenioso polverizzato e 40 di zucchero, e bagnare nel liquido ottenuto i fogli di carta.

627. Un altro mezzo efficacissimo per distruggere le mosche è il seguente, che ha anche il vantaggio di non offrire il nauseabondo spettacolo della carta moschicida: Si riempie a metà d'acqua saponata un bicchiere, e si copre con una carta, nel mezzo della quale si pratica un piccolo foro, che si spalma inferiormente di miele. Le mosche che vi penetrano non ne escono più.

628. L'essenza di lauro serve molto anche ad allontanare dalle stalle le mosche e i tafani. Con essa si fregano gli animali specialmente in quelle parti del corpo che sono preferite dagli insetti. Invece dell'essenza di lauro, si può adoperare una soluzione di 60 grammi d'assa fetida in un bicchiere d'aceto e due d'acqua, o un decotto di tabacco, o della benzina. Nelle dispense è indicato bruciar dello zolfo.

629. Terza nella trista triade dei ditteri tormentatori nostri è la pulce. Ma fra noi è molesta, non dannosa come in America, anzi qualche volta salutare. La nettezza è il miglior rimedio contro le pulci. Giovano certe polveri insetticide a base di fiori di piretro o d'assenzio; e un sacchetto di menta acquatica seccata all'ombra, posto fra i materassi, le tien lontane. Gli animali domestici se ne liberano coi bagni solforosi, d'acqua saponata, o di benzina.

630. *Ortotteri.* — Per non dire delle terribili termiti, abitatrici dei paesi tropicali, terrore dei paesani e dei viaggiatori per la loro spaventosa voracità, capaci di rovinare e distruggere tutto: palazzi, navi, cannoni, e delle quali due colonie si son spinte sino a Rochefort ed alla Rochelle in Francia, dove, in quest'ultima città, producono sensibilissimi danni ai pali delle sue fondamenta, ricorderemo fra gli insetti ortotteri: le piattole (*Blapta orientalis*), infestatrici notturne delle nostre case, dei forni, dei molini, delle birrerie, e talora non meno terribili delle termiti; le locuste, gli spaventevoli stuoli delle quali hanno devastate più volte intere regioni, specialmente in Sicilia e in Sardegna, senza che l'uomo potesse opporre riparo; i grilli-talpe, spaventevolmente voraci, e a buon dritto tanto temuti dai giardinieri; e le forbicine comuni devastatrici dei fiori, ma innocenti di tutte l'altre colpe che ad esse attribuisce l'ignoranza del volgo.

631. Per disperdere le piattole s'usi il seguente rimedio: Si prenda della farina di granturco, si mescoli con alquanta galla d'Istria e se ne sparga all'intorno il luogo d'onde vengono le piattole. Il rimedio sarà efficace: subito dopo alcune

Digitized by Google

piattole si rinverranno morte: in breve il piattolaio sarà disperso.

632. *Emitteri.* — L'ordine degli emitteri non è meno ricco di tristi insetti. Nomino il pidocchio, il piattone, la cimice, il gorgoglione.

633. I pidocchi (*Pediculina*) sono schifosi parassiti dell'uomo, di molti mammiferi ed uccelli, dotati di una spaventosa fecondità. Uno dei più terribili è il così detto pidocchio dei malati (*Pediculus tabescentium*), origine della tabe pedicolare o *phthiriasis*. Il pidocchio si tien lontano colla nettezza. Si distrugge con una polvere fatta di

Semi di stafisagra.....	50	grammi
Semi di prezzemolo	50	»
Canfora.....	20	»
Foglie di tabacco	50	»

La benzina, la trementina, il petrolio, un unguento fatto d'olio di noce (500 grammi), fiori di solfo (120) e trementina (125), servono a distruggere i pidocchi degli animali domestici. Il piattone (*Phthirius inguinalis* o *Phthirius pubis*) vive sulle parti pelose del corpo. L'unguento mercuriale, e, meglio, il succo di tabacco, servono contro i piattoni.

634. La famigerata cimice dei letti (*Cimex lectularius*), tanto feconda e tanto molesta, è una troppo fedele e niente gradita compagna dell'uomo. Il semplice imbiancamento delle camere è affatto inefficace contro di esse. Un miscuglio di vetriolo romano e di calce è più potente, dopo che tutte le fessure siano state diligentemente raschiate, spalmate di bianco d'uovo e spolverizzate di polvere insetticida, di sapone o di soda, e poi riempite. Il lume acceso tiene pure lontane le importune visitatrici notturne. Serve anche un miscuglio di

Alcool.....	700	grammi
Essenza di trementina .	25	»
Canfora in polvere.....	12	»
Sublimato corrosivo....	6	»

È indicato il gaz solforoso che si ottiene bruciando dello solfo nelle stanze ben chiuse. È bene anche mettere il cinque per cento d'acido fenico nella colla che si adopera per incollare le carte dipinte sulle pareti.

635. I gorgoglioni (*Aphidina*) sono parassiti, spesso dannosissimi, delle piante. I rosai sono spessissimo infestati da uno di questi piccoli insetti (*Aphis rosæ*). Essi secernono degli umori dolciastri, vischiosi, delle polveri di colore diverso, di cui coprono le piante, e, turando le fessure della corteccia, ne impediscono lo sviluppo. Le così dette « rugiade di miele e di farina » non hanno altra origine. Tutto il loro utile consiste nel far da « vacche da latte » delle formiche. Sono nocivi per molti riguardi, oltre agli accennati: anche perchè le spore di molte crittogame parassite, origine di molte malattie delle piante, rimangono facilmente attaccate alle foglie viscide e trovano il punto d'appoggio essenziale al loro sviluppo. Bisogna tagliare e distruggere i rami infestati, aspergere le piante d'acqua salata, usare succo di tabacco sciolto nell'acqua, acqua saponata, decotto di radici di quassia (5 gr.), semi di stafisagra polverizzati nell'acqua (1 gr. in 150 gr.)

636. *Aracnidi.* — Lo scorpione che l'antica mitologia egiziana poneva accanto al cattivo genio Tifone ha una leggenda terribile. L'interesse che destò sempre fu tale, che fu posto persino fra i segni dello zodiaco. Per noi lo scorpione ha un interesse molto limitato, e solo avuto riguardo alle sue punture. La puntura dello scorpione, non sempre mortale pei piccoli animali, non è quasi mai mortale per l'uomo, sebbene dolorosa, cocente, capace perfino di produrre la febbre. Le specie africane ed asiatiche sono molto più pericolose. Il famoso olio di scorpione, cioè dell'olio d'oliva nel quale si son lasciati morire degli scorpioni, è ancor tenuto in qualche considerazione dai nostri contadini. Inutile aggiungere, che valgono molto meglio una goccia d'ammoniaca o della cenere di tabacco sulla puntura, e un po' d'ipecacuana internamente. Per distruggere gli scorpioni, serve un vaso di terra cotta, non verniciato, largo, pieno d'acqua, che si pone nei siti frequentati dall'aracnide, avendo cura di tenerlo un po' sollevato dal suolo con una pietruzza. Si è certi di trovare il mattino dopo, nel vano fra il suolo e il fondo del vaso, qualche scorpione che sarà facile uccidere schiacciandolo.

637. I ragni si sfuggono e si temono molto, ma con poca ragione e per pregiudizio. Gli educatori, come vedono un bimbo spaventarsi alla vista d'un ragno, se ne impadroniscano, ne mostrino al fanciullo l'artistico nido, gli narrino della caccia accanita che dà alle moleste mosche, e gli insegnino, che il savio dei savii, il re

Digitized by Google

Salomone, raccomandava il ragno ai suoi cortigiani come un modello di diligenza, di sentimento artistico, di saviezza, di temperanza e di virtù. La famosa malmignatta (*Latrodectus tredecimguttatus*), tanto nota in Toscana, e specialmente temuta in agosto, non è la terribile bestia che si crede. Il suo morso velenoso non ha mai prodotto la morte. Una goccia d'ammoniaca ne fa cessare il dolore.

638. I ragni, sensibilissimi ai mutamenti atmosferici, non lavorano se bufera o pioggia minacciano di rovinarne la tela. Servono quindi all'uomo di qualche utile, come nunzi del buon tempo e della pioggia: tanto, che ai ragni dovettero i Francesi la conquista dell'Olanda nel 1794. S'addomesticano anche facilmente, e spesso furono l'unico conforto d'infelici prigionieri: di Cristiano II di Danimarca e di Silvio Pellico fra i più illustri. Infine le loro tele servono ad arrestar il sangue che scorre dalle ferite.

639. Non si può dire dei ragni senza menzionare la famigerata tarantola delle Puglie (*Tarantula Apuliæ*), sugli effetti del cui morso si spacciarono tante fandonie, raccolte dall'Aldrovandi nella sua *Storia naturale degli insetti*. Si diceva e si credeva che i « tarantolati » impazzissero; e nella pazzia non era sciocchezza che non commettessero, e soffrivano il soffribile. Il Dufour, l'Erker, il Panceri ridussero e annientarono la leggenda del ballo dei tarantolati. Gli effetti del morso della tarantola si riducono a un po' di bruciore che presto si dissipa.

640. Aracnidi veramente dannosi all'uomo sono invece gli acari (*Acarina*), perchè molti di essi vivono allo stato di parassiti sull'uomo e sugli animali, e sono frequentemente causa di malattie dolorose e schifose. Gli insetti, gli uccelli, i pipistrelli, i nostri animali domestici sono infestati spesso da specie particolari di acari dannosissimi, che però si distruggono colla benzina, come anche le sucide zecche (*Ixodes*). Tristamente famoso è l'acaro, causa della molesta e disgustosa malattia cutanea detta rogna o scabbia. L'acaro della scabbia (*Sarcoptes hominis*) s'affonda nella pelle, vi fora delle gallerie, vi nidifica, e vi muore, producendo una viva irritazione e una supporazione ributtante. I bagni, il sapone verde, le pomate mercuriali servono a liberarsene. Un altro acaro, il demodice (*Demodex hominis*), invade i follicoli sebacei delle orecchie e del naso. Lo strato bianchiccio che ricopre le dolci frutta secche: susine, ciliege, uva, fichi, datteri ec., non è sempre zucchero: un buon microscopio spesso vi scopre a migliaia acari del genere *Glyciphagus*. Milioni e milioni d'acari (*Acarus siro*) abitano il vecchio cacio, cui trasformano col tempo in una polvere formata dei loro escrementi e delle loro spoglie.... Ma molti preferiscono il formaggio in tali condizioni. Un altro acaro (*Acarus farinæ*) abita la farina guasta e umida e finisce di corromperla. Per tenerlo lontano bisogna conservar la farina in luoghi asciutti, puliti e di quando in quando aerati.

641. *Vermi.* — Le mignatte, a dir vero, dovrebbero trovare il loro posto fra gli animali utili all'uomo per le loro applicazioni medicinali; ma forse è più facile sostener la causa dei lombrici che in fin dei conti non sono poi tanto antipatici, o dei crostacei parassiti, che, in qualità di caricature e di strane deformazioni, fanno ridere ed interessano, che non procurare amici alle mignatte, queste succiatrici del sangue dei poveri contadini nelle risaie. Le mignatte, omai detronizzate anche dalla medicina, si conservano in ampi vasi cilindrici riempiti sino a un terzo d'acqua di fiume, e chiusi con un pannolino. L'acqua si cambia solo quando dà segni di corruzione, e deve mantenersi possibilmente ad una temperatura costante, di 8° a 10° sullo zero. Il tempo più favorevole per prendere le mignatte è l'autunno.

642. Ma ben più dannosi delle mignatte sono i vermi rotondi, le specie dei quali vivono quasi tutte parassiticamente nei vegetali e negli animali. È incalcolabile la quantità enorme di questi parassiti, dei quali introduciamo ogni giorno nell'organismo i germi o le spoglie, colla farina, coi legumi, colle frutta, coll'aceto, colle carni degli uccelli, dei pesci, dei mammiferi. Soltanto la più grande pulizia può difenderci dalle loro invasioni. Fortunatamente però non tutti i germi di vermi che introduciamo nel nostro corpo, vi trovano le condizioni necessarie pel loro sviluppo. Taluno che si sviluppa in un animale, e più specialmente in un viscere o in un tessuto, non si sviluppa in un altro. Il fare conoscenza con essi, colle loro metamorfosi, colle involontarie migrazioni, sarebbe interessante per tutti, e specialmente per la massaia che voglia esercitare nella sua

Digitized by Google

cucina una ragionevole pulizia sanitaria. Ma questo ci porterebbe troppo oltre. Nomineremo soltanto la trichina (*Trichina spiralis*), che colle carni del maiale penetra nei nostri intestini, e, attraverso alle pareti di questi, nei muscoli, e cui la cottura delle carni non basta a distruggere, causa quindi non infrequente di morte dell'uomo; l'*Ascaris lumbricoides*, uno dei nostri più comuni vermi intestinali; la grossa *Ascaris megalocephala* dei cavalli e dei buoi; l'anguillula del frumento (*Anguillula tritici*) e quella dell'aceto (*Anguillula aceti*) che si riproduce di continuo per sdoppiamento, come può vedersi con un microscopio solare, e che costituisce il deposito cui lascia l'aceto.

643. Fra i vermi piatti ve ne sono pure dei terribili. Fra i tanti: il *Distomum hepaticum* che produce la perdita dell'appetito, il dimagrimento, l'idropisia, fortunatamente rarissimo; la *Tænia mediocanellata* più difficile a vincere e ad espellere della *Tænia solium* (verme solitario), entrambe provenienti nei nostri intestini dalle carni di animali infetti; la *Tænia cœnurus*, la larva della quale è causa del capostorno delle pecore quando penetra nel loro cervello; la *Tænia echinococcus* che può essere cagione di morte all'uomo, ai ruminanti, ai maiali; il *Bothriocephalus latus*, non troppo frequente, ma che può raggiungere nei nostri intestini una lunghezza di sette ad otto metri. Le carni crude sono per lo più il tramite pel quale questi vermi penetrano nel nostro organismo. La loro cottura è il mezzo migliore per tenerli lontani, in moltissimi casi.

Apicoltura.

644. L'apicoltura è la scienza che studia la fisiologia dell'ape, e da tale studio ricava le norme per ben coltivarla onde ritrarne il massimo profitto. Quindi è che, prima di parlare dei metodi migliori di allevamento delle api, degli attrezzi necessari e del commercio dei prodotti di esse, dobbiamo farci un concetto chiaro dell'ape stessa.

645. L'ape è un insetto dell'ordine degli imenotteri: quegli insetti cioè che hanno un apparato boccale atto a masticare e a lambire, quattro ali membranose, metamorfosi compiute. Appartiene alla famiglia delle apidi, imenotteri colle antenne piegate ad angolo, le ali anteriori non ripiegate longitudinalmente, il primo articolo dei tarsi provvisto di una spazzoletta di peli, e che fanno vita solitaria o sociale. La vita sociale è il fatto più importante che noi osserviamo nei costumi dell'ape. Da essa deriva un polimorfismo non meno importante. Gli individui d'una società di api sono o maschi (*fuchi*), o femmine (*regine*), o neutri (*operaie*).

646. Le operaie hanno mole minore dei fuchi e delle regine: addome conico alla estremità inferiore, ma più corto di quello delle regine, quindi quasi interamente coperto dalle ali; un pungiglione acuto, molto sviluppato; il primo articolo dei tarsi foggiato a spazzoletta; apparati glandolari addominali destinati alla secrezione della cera.

647. I maschi sono generalmente più grandi delle operaie. Hanno il capo grosso e arrotondato; gli occhi molto sviluppati. Sono privi di pungiglione. Hanno il torace coperto di fitti peli; l'addome molto convesso; l'ultimo articolo dei tarsi posteriori allungato.

648. Le femmine hanno le ali proporzionatamente più corte di quelle dei maschi; il capo triangolare; gli occhi meno sviluppati che nei maschi, e che non si toccano sul vertice; l'addome appuntito e provvisto d'un pungiglione; l'ultimo articolo dei tarsi nudo.

649. Le api sono provviste di mandibole per masticare, di mascelle, di labbra e di lingua per succiare e lambire. Il loro torace porta gli organi della locomozione. Il protorace porta un paio di zampe inferiormente; il mesotorace e il metatorace hanno ciascuno superiormente un paio d'ali, inferiormente un paio di zampe. Le ali sono membranose: le anteriori più grandi. Le tibie del terzo paio di zampe nelle operaie sono triangolari, allargate ed incavate superiormente in modo da formare un cestello destinato a ricevere il polline; la parte inferiore del primo articolo dei tarsi è foggiata a spazzola. L'ultimo articolo dei tarsi è fornito d'una specie di ventosa mercè la quale l'ape può camminare anche sulle superficie più lisce. In fondo all'esofago è l'ingluvie o borsa del miele, cioè una dilatazione dell'esofago nella quale si conserva il miele appena inghiottito. Nell'esofago si aprono tre gruppi di glandole salivari che concorrono col loro prodotto a formare il miele e il succo nutriente.

Digitized by Google

650. Le api sono insetti a metamorfosi completa; presentano cioè i tre stadi di larva, ninfa e insetto perfetto, ben distinti fra loro e separati da periodi di riposo. L'uovo è cilindrico, allungato, incurvato. Impiega ventun giorni a trasformarsi in un'operaia, ventiquattro a svolgersi in un maschio, sedici o diciassette a trasformarsi in una regina. Le uova che producono le regine e le operaie sono uova fecondate. La regina può a volontà fecondare e non fecondare le uova. Le uova sono deposte nelle cellette con un'abbondante provvigione che serve a nutrire la larva. La larva sboccia il quarto giorno. Essa fila un bozzolo serico entro al quale si chiude, si spoglia della pelle, e si trasforma in ninfa. Poche ore dopo esser uscita dal bozzolo e dalla cella, insetto perfetto, è già atta al volo. La regina è fecondata una sola volta per tutta la vita. Lo sposo muore subito dopo l'accoppiamento. La regina può emettere da 50 a 60,000 uova all'anno.

651. Le api, come è noto, sono le sole mediatrici della fecondazione di certe piante, dai fiori maschili delle quali trasportano il polline sui fiori femminili. Ma la loro utilità è di gran lunga maggiore pel miele e la cera che producono. Le piante che forniscono il miele o il polline alle api sono molte; fra le tante le seguenti: orzo, frumento, segala, avena, frumentone, primula, ontano, nocciuolo, viola mammola, polmonaria, narcisso, tulipano, giacinto, mandorlo, albicocco, susino, salice, pioppo, pomo, fragola, ramerino, agrifoglio, trifoglio, tiglio, timo, gelsomino, finocchio, menta, lavanda, ec. L'ape penetra nel calice dei fiori, e ne asporta il polline sfregando le parti villose del suo corpo contro di esso, e raccogliendolo nel cestello. Altro materiale raccoglie dalle gemme delle piante che secernono resina.

652. La fabbrica del nido ad alveoli o celle è interessantissima. Il materiale da costruzione è nel loro addome. Si appendono l'una all'altra in catena, e le industriose operaie cominciano il lavoro, estraendosi a vicenda gli straterelli di cera dal ventre, masticandoli e mischiandoli alla loro saliva, poi deponendoli ciascuna nel sito dove si fabbrica, in modo da ottenere uno spigolo diritto al quale aggiungono cellette adiacenti, a destra e a sinistra, in linea orizzontale, finchè ne risultino le tavole verticali che si aprono a destra e a sinistra e sono chiamate favi. Ogni lato del favo offre un grazioso nido ad una ninfa, esagono, regolarissimo, scavato al fondo a guisa di scodella, aperto alla estremità superiore, se verticale, lungo sette millimetri e largo cinque. Di distanza in distanza vengono lasciate delle buche di passaggio.

653. Il miele che le api portano dalle loro scorrerie serve a nutrire le sorelle derelitte, o vien deposto nelle celle degli approvvigionamenti, alcune delle quali racchiudono il miele per l'uso giornaliero, mentre le altre, e sono generalmente le celle superiori di ogni favo, sono depositi pei tempi avvenire, e vengono chiuse con coperchi di cera appena sono piene. La materia appiccaticcia delle zampe è staccata e ammucchiata, ben compressa in alcune celle apposite dei favi che raccolgono il così detto pane delle api; oppure la portatrice ne stacca una parte e l'inghiotte, e l'una o l'altra delle sorelle, animata d'eguale intenzione, l'aiuta a liberarsi dal suo peso. Le parti resinose, i così detti propoli, servono alla consolidazione dei favi, al turamento delle sconnessure, al ristringimento delle buche d'entrata, e anche ad imbalsamare gli oggetti di natura estranea che potessero infettare l'arnia, e per la mole non si potessero rimuovere.

654. Mentre le operaie lavorano, i maschi si spassano all'aperto, svolazzano attorno ronzando, e si cibano di ciò che le operaie faticosamente importano nell'arnia. Sul finire di luglio o al principio d'agosto, i maschi, ormai resi inutili, sono messi a morte, trafitti dai pungiglioni, o confinati in un canto dell'arnia, d'ove poi le spoglie dei disgraziati, morti di fame, vengono gittate fuori.

655. Durante la primavera e l'estate, le giovani operaie che vanno nascendo adempiono alle faccende dell'arnia: accarezzano e cibano la regina intenta sempre a deporre le uova, fabbricano nuove celle, riattano le vecchie, aiutano le ninfe a uscir dai bozzoli; le vecchie operaie, bisognose di libertà, vanno attorno pei campi, pei prati, pei giardini, pei boschi, facendo bottino. Così sino alla fine di settembre. La vita d'un'ape dura circa sei settimane. La regina vive quattro a cinque anni.

656. Durante l'inverno troviamo nell'alveare i favi anteriori pieni di miele e coperti; i seguenti sono meno pieni, e solo

Digitized by Google

dalla parte del comignolo. Sotto, trovansi le dispense col pane delle api, chiuse, e le cellette vuote che servono alla incubazione. Le api si adagiano su queste, strette le une alle altre, scaldandosi a vicenda, nutrendosi delle vettovaglie raccolte. Nei giorni di sole escono per deporre, amiche come sono della nettezza, i loro escrementi fuori dell'arnia. L'emissione delle uova comincia alla metà di febbraio. In marzo o in aprile cominciano ad uscire, per scaricarsi e per espellere i cadaveri e i coperchi di cera delle cellette del miele. È a quest'epoca, quando la colonia non ha troppo sofferto pel freddo, ed è troppo numerosa, che si provvede a mandar fuori nuove colonie.

657. I maschi cominciano a moltiplicarsi nell'arnia. La regina che, prima di deporre le uova nelle celle, non manca mai di esplorarle col capo, s'è accorta che ne sono state costruite di più grandi, e vi ha deposte delle uova non fecondate, dalle quali appunto son nati i maschi. Sui margini dei favi intanto, le operaie, impensierite del crescere della popolazione, hanno costruite delle celle verticali, cilindriche, di dimensioni anche maggiori, due o tre soltanto, nelle quali, vuolsi da taluno con una certa riluttanza divinatrice, la regina depone un uovo fecondato. Le cellette sono provviste di cibo scelto e abbondante, e chiuse con un coperchio convesso.

658. Diciassette giorni appresso la regina avverte delle dolenti note: è una rivale che sta per nascere, e l'invita a cederle il posto. Allora nell'arnia avviene una specie di rivoluzione. Alcune operaie escono, s'appendono più qua, più là, in grappoli, ronzando, o svolazzando, in tumulto; le operaie che giungono colle provvigioni si uniscono ad esse. Dentro l'arnia il tumulto cresce, le api si precipitano le une sulle altre, s'abbaruffano, il caldo è soffocante, il tumulto è generale.... A un tratto, uno sciame di 10 o 15 mila api, la vecchia regina alla testa, esce dall'arnia facendo udire un canto giulivo, forte, speciale: il canto dello sciame che va a fondare una nuova colonia.

659. Qualche volta accadono delle complicazioni. Si schiudono contemporaneamente due celle regine: due rivali si trovano di fronte, pronte a disputarsi il trono e la vita. E allora, o combattono fra loro ad oltranza, o un gruppo di operaie forma uno sciame con l'una di esse o l'uccide. Qualche volta anche la regina muore, o è perduta; manca la regia progenie. Allora, se vi sono delle celle non chiuse, una di esse, coll'uovo, viene allargata a spese delle celle vicine, meglio provvista, trasformata in una cella cilindrica, verticale, dalla quale a suo tempo uscirà una femmina fecondabile. Quando tutte le celle son chiuse, una robusta operaia è scelta, isolata, accarezzata, nutrita bene, circondata d'ogni cura, impedita di lavorare, resa in tal modo capace di emettere uova, nel riposo e nell'abbondanza sviluppandosi gli organi genitali che esistevano in essa atrofizzati o rudimentali. È il così detto fenomeno della *partenogenesi*, per la quale una femmina non fecondata può procreare. Solo, che dalle sue uova non fecondate non nascono che maschi.

660. Si riconosce facilmente se un alveare abbia o non abbia la regina. Basta picchiarvi sopra. Nel primo caso si percepisce un ronzare che presto smette; mentre uno sciame orfano fa udire un suono più prolungato, un vero lamento. In quest'ultimo caso il proprietario dell'alveare deve affrettarsi a introdurvi una regina, chè altrimenti non tarderebbe a perire.

661. Quando uno sciame esce dall'arnia un certo numero delle api che lo compongono, colla regina in mezzo, si raccoglie, non molto lungi dall'arnia, perchè la regina piena d'uova è troppo pesante per volar lontano, sul ramo d'un albero. Se alcuno ha posto vicino all'arnia un pezzo di corteccia d'albero appesa ad una pertica, lo sciame si raduna sul pezzo di corteccia, e l'apicoltore con qualche precauzione potrà trasportare lo sciame in una cassetta dove le altre api componenti lo sciame non tarderanno a raggiungere la regina. Abbandonato a sè, lo sciame perisce quasi sempre, nell'autunno, o nell'inverno.

662. Le api hanno molti nemici: i mammiferi insettivori, sorci, topiragni, ec., gli uccelli insettivori, i rettili, gli anfibi, e, sopra tutti, alcuni insetti, come: l'*Acherontia atropos* (testa da morto), la *Cantharis vesicatoria* (cantaride), il *Melœ variegatus*, la *Vespa vulgaris*, la *Sitaris humeralis*, il *Clerus apivorus*, la *Galleria cerella*, la *Laphria nigra*, il *Philantus triangulum*, il *Phœnus jaculator*, la *Braula cœca*, che è uno dei parassiti più dannosi per le regine, e molti altri. Soffrono pure di parecchie malattie: la dissenteria, prodotta dalla umidità, pe-

Digitized by Google

ricolosa per gli escrementi che vengono depositati nell'alveare e che l'infettano, e che si può curare cacciando momentaneamente le api, pulendo le arnie e togliendone il miele; la costipazione, seguita quasi sempre da indigestione, incurabile; una specie di vertigini delle quali non si conoscono nè le cause, nè i rimedi; e molte malattie prodotte da parassiti. La cera ridotta in polvere presso gli orifizi degli alveari è un segno certo, al quale bisogna far sloggiar le api, per nettare l'alveare.

663. I primi coltivatori di api si contentavano di raccogliere i prodotti dalle api deposti in alveari naturali o grossolani, facendo barbaramente e scioccamente perire colla asfissia le api stesse. Gli apicoltori moderni hanno bisogno di attrezzi speciali, e specialmente di arnie artificiali, costruite in modo da utilizzare nel miglior modo possibile le attitudini delle api a produrre il miele e la cera.

664. Le arnie si fanno di legno, per lo più quadrangolari, orizzontali o verticali. Le più semplici consistono in tronchi d'alberi incavati. L'arnia però che risponde meglio, fra le tante ideate, costruite ed usate oggidì, al bisogno, e che, pur essendo semplicissima, è utilissima nella pratica, è l'arnia a favi mobili di Dzierzon. Consiste in un parallelepipedo di legno diviso in due piani, superiore e inferiore, internamente alto m. 0,465, largo m. 0,285, profondo m. 0,38. I due piani sono alti m. 0,22. Due solcature servono a sostenere un primo ordine di otto telaini; altre due discoste otto millimetri dal soffitto servono a sostenere un secondo ordine di otto telaini. Sopra le prime due scanalature, due regoli o bastoncini assicurati lungo le medesime portano i così detti coprifavi, che sono assicelle lunghe m. 0,285, larghe m. 0,072 e grosse appena m. 0,005 e costituiscono il palco che separa il piano inferiore dal superiore. L'arnia si chiude con due sportelli, uno per piano.

665. L'arnia Sartori è una cassa parallelepipeda più alta che larga, che s'apre solo da quello dei suoi quattro lati che forma il dietro dell'arnia, reso mobile a guisa di sportello, sostenuto da piccoli gangheri, e munito di nottolini per tenerlo chiuso. Aperto lo sportello, si trovano anzitutto due cornici (diaframmi) portanti lastre di vetro, e munite ognuna d'un anello di ferro o di grosso spago per poterle estrarre. Questi diaframmi sono indipendenti l'uno dall'altro, e servono per ristringere all'occorrenza i due scompartimenti in cui lo spazio interno è diviso mercè un'asse grossa m. 0,02. Lo spazio interno misura m. 0,72 in altezza, m. 0,285 in larghezza, m. 0,40 in profondità. Lo scompartimento inferiore, alto m. 0,47, è destinato ad essere la costante abitazione delle api e la sede della covata; il superiore, alto m. 0,23, è il magazzino pel miele. L'asse di divisione ha nel mezzo un'apertura quadrata, di un decimetro di lato, la quale può essere chiusa con apposito tappo, e serve per mettere in comunicazione i due scompartimenti. Nel magazzino, a m. 0,016 dal soffitto, trovansi praticate nelle due pareti laterali due scanalature, una per lato, orizzontali e parallele all'asse di divisione, alte m. 0,115 e profonde m. 0,01, destinate a sostenere 10 telaini. Nello scompartimento inferiore sonvi allo stesso scopo quattro scanalature, due colla loro base a m. 0,016 dall'asse di divisione, e le altre due distanti m. 0,23 dalla stessa asse, che accolgono in due ordini, sovrapposti gli uni agli altri, 20 telaini. Il lato inferiore dei telaini dello scompartimento superiore o melario, dista dall'asse di divisione m. 0,006; quello dei telaini del primo ordine dello scompartimento inferiore o nido, dista dalla base dell'arnia m. 0,03. Gli spazi vuoti permettono alle api la libera circolazione; e così l'apicultore può anche tener pulita l'arnia. I fori per l'ingresso e l'uscita delle api sono due: l'uno si trova in basso dell'asse frontale, subito sopra l'asse di fondo; l'altro sopra l'asse di divisione. I telaini sono composti di quattro listerelle di legno, di cui quella in alto si chiama il portafavo perchè sostiene il favo attaccatovi dalle api.

666. Le arnie a favi mobili richiedono un certo numero d'attrezzi: coltelli per tagliare e staccare i favi e per uccidere i fuchi; uncini, raschiatoi, tanaglie per estrarre e governare i telaini. Inoltre, per poter compiere le sue operazioni nell'arnia, l'apicoltore ha bisogno di porsi al riparo dalle punture delle api. A questo scopo usa maschere o veli, o assopisce momentaneamente le api con un affumicatoio che consta essenzialmente di un soffietto, munito d'un cilindro interno nel quale si introducono dei cenci inzuppati in una soluzione nitrosa ed accesi. Sono pure necessari i nutritori, che sono dei

Digitized by Google

telaini a scompartimenti che si riempiono di miele e si introducono nell'arnia, quando le api non possono, per la stagione, o per una causa qualunque, raccogliere esse stesse il nutrimento. È necessario infine provvedere alle api dell'acqua. A questo scopo servono gli abbeveratoi. Quello del Sartori consiste in una bottiglia piena d'acqua tenuta capovolta sur un quadrato doppio di panno posto in un piatto. Anche il cloroformio si usa con successo per addormentarle.

667. Non meno importanti sono gli apparecchi per la estrazione del miele e della cera. Anzitutto bisogna disopercolare i favi, cioè asportarne i coperchi. Ciò si fa in un ambiente che abbia una temperatura di almeno 19° perchè il miele possa scorrere facilmente dagli alveoli. Un buon disopercolatore è quello del Balconi, che consiste di una cassetta con coperchio amovibile, il quale ha una fessura d'onde il miele che sfugge nella operazione del disopercolamento cola nella cassetta. Superiormente, dei listelli servono a trattenere il telaino contenente il favo. Collocato a posto questo, con un coltello a lama lunga e affilata si rasentano gli spigoli della cornice di listelle, e si portano via gli opercoli.

668. Il miele si estrae dall'interno dei favi mediante il coltello, ed è il migliore per la tavola; o con gli smelatori, come quello a forza centrifuga del Hrushka. Consiste questo in un cilindro provvisto d'un coperchio diviso in due ed amovibile, e il cui fondo è inclinato da una parte dove è un foro munito d'un tubo. Nel mezzo del cilindro, intorno ad un'asta appoggiata in fondo nel centro, è imperniata una gabbia di quattro a sei lati, di filo di ferro stagnato, nella quale si pongono i telaini. Sul coperchio è adattato un congegno di ruote mosso da un manubrio, sicchè l'asta girando fa girare rapidamente la gabbia intorno a sè stessa. Il miele scola dal tubo in appositi recipienti di vetro o di maiolica che si chiudono con uno strato di cera e si tengono al buio.

669. Per estrarre la cera si adoperano gli strettoi. Uno strettoio consiste d'un cilindro di latta bucherellato, che porta una vite terminata inferiormente in un largo disco. Si mettono i favi sotto al disco, poscia s'immerge l'apparecchio in una caldaia piena d'acqua bollente, e facendo girare la vite si comprimono fortemente i favi stessi. A poco a poco la cera esce e, lasciando raffreddare la caldaia, si rapprende alla superficie dell'acqua. Facendola rifondere a fuoco dolce, a bagno maria, a 65°, temperatura che non bisogna oltrepassare di molto, e col raffreddamento, si ha la cera purissima.

670. Il miele viene spesso adulterato col mescolarvi farina. In tal caso, trattato con poche gocce di tintura di iodio, si colora in azzurro. Il gesso, la sabbia, le altre sostanze adulterine si potranno riconoscere sciogliendo un po' di miele nell'acqua fredda. Le sostanze eterogenee coleranno al fondo. La cera si adultera con resine d'ogni sorta, sego, grassi, sapone, stearina. La stearina si riconosce dall'intorbidare dell'acqua di calce nella quale la cera venga riscaldata. I grassi si riconoscono lasciando cadere una goccia di cera sur un panno di lana e versandovi sopra dell'alcool rettificato. La cera pura, confricando il panno colle dita, si riduce in polvere senza lasciar macchia. Le resine si riconoscono all'odore, fondendo o scaldando la cera.

Armi da fuoco pel tiro a segno e per la caccia.

671. Le armi pel tiro a segno sono di due specie: carabine e pistole. Vi sono poi due specie distinte di carabine e pistole da tiro: le une sono quelle da tiro propriamente dette, le altre sono quelle da sala, e comprendono le carabine e le pistole Flobert e le carabine a vento. Le armi da caccia sono i fucili e le carabine. I fucili da caccia, richiedendo pallini e non palle, sono ad anima liscia, ed hanno una o due canne: d'ordinario due, e si diconi fucili doppi o doppiette. Secondo poi che si caricano davanti, colla bacchetta, o posteriormente, si dicono *a bacchetta* o *ad avancarica*, o *a retrocarica*. I fucili da caccia a retrocarica, inventati dal Lefaucheux in Francia sul principio del secolo, sono d'uso ormai comune. Le carabine da caccia si adoperano a cacciare i grossi animali, e sono rigate per l'impiego di pallottole oblunghe ordinarie od esplosive.

672. *Carabine da tiro.* — Nei pubblici stabilimenti di tiro si adoperano carabine da tiro di peso identico a quello dei fucili da guerra senza la baionetta (4 Chg.) per il tiro a grandi distanze, e carabine al-

Digitized by Google

leggerite per il tiro a brevi distanze. In quest'ultimo caso, naturalmente, bisogna diminuire anche il peso della polvere e della pallottola, e i calibri, ridotti, sono di 9 ed 8 mm.

673. *Pistole da tiro.* — Le pistole adoperate sinora erano ad avancarica; ma ormai hanno ceduto il posto alle pistole a rotazione (*revolvers*), identiche a quelle da guerra. La legge non pone limiti nel calibro, ma bensì nella lunghezza dell'anima della canna. Si dicono pistole corte o fuori misura, e perciò proibite, le pistole nelle quali la lunghezza accennata è inferiore a 171 mm. Pei revolvers si computa in questa lunghezza anche la lunghezza del cilindro. Il nostro esercito ha adottata la pistola Chamelot-Delvigne, che è a rotazione continua ed intermittente, ed ha l'albero del cilindro scorrevole, e l'estrattore a bacchetta.

674. *Carabine e pistole da sala Flobert.* — Le carabine Flobert furono ideate fin dal 1845 per l'uso di cassule a pallottola. Le canne lunghe da 40 a 50 cm. hanno l'anima rigata e un calibro di 6 mm. Il peso totale non supera i 2 Chg. Il sistema di chiusura e di scatto è semplicissimo: il cane, oltre a funzionare da noce, funziona anche da otturatore e da estrattore. Il tiro non si può spingere oltre 10 o 12 metri. Le carabine Flobert da giardino, a tiro più lungo, con un calibro di 8 a 9 mm. sono provviste di un apposito otturatore a rotazione interna od esterna. Le pistole non differiscono dalle carabine che nelle dimensioni, e nel calibro ridotto spesso a 5 o 4 mm.

675. *Carabine a vento.* — La differenza fra queste carabine e le carabine Flobert è questa: che nelle carabine a vento la pallottola viene lanciata per mezzo dell'aria previamente compressa, mentre nelle carabine Flobert si adoperano cassule di fulminato di mercurio. Ad ottenere l'intento, possono seguirsi due modi di costruzione diversi, secondo che l'aria viene compressa in un apposito serbatoio fisso alla carabina e messo in comunicazione col fondo dell'anima; ovvero entro un piccolo recipiente che si colloca poi nell'interno dell'anima, dietro la pallottola, come fosse una cartuccia ordinaria, ed allora per la compressione dell'aria occorre una pompa apposita separata dalla carabina. In ambedue i casi la carabina è provveduta di un apposito congegno a scatto che serve a sprigionare l'aria compressa, solo quando vuolsi eseguire il tiro. Il primo sistema è il più usato.

676. *Fucili da caccia.* — I fucili da caccia per gli animali grossi, come le lepri, i colombi selvatici, e simili, si preferiscono con un calibro di 19 mm.; per la caccia dei piccoli animali si preferiscono di 15 mm. Per la caccia ai piccioni domestici si usano questi ultimi. I cacciatori che non possono avere due fucili, si provvedano d'un fucile di calibro intermedio, di 17 mm. I piccoli fucili da caccia per ragazzi e signore hanno calibri di 13, 11 e 9 mm. I fucili dai calibri accennati, cioè di 19, 17, 15, 13, 11, e 9 mm., si dicono comunemente fucili da 12, 16, 20, 24, 28 e 32.

677. Le canne si fanno a pareti molto sottili, diminuendone così il peso, ma aumentando la forza della percossa alla spalla all'atto del tiro. Il peso medio d'una buona doppietta è, pei calibri di 19, 17 e 15 mm., rispettivamente di Chg. 3,5, 3 e 2,5. I fucili di calibro minore pesano da 2,5 a 2 Chg. Quanto alle cariche, per il fucile da 19 mm. si possono adoperare da 20 a 25 gr. di piombo e tenere il peso della polvere a un quinto del peso del piombo; ma se, come da molti cacciatori si preferisce, si vuol abbondare oltre i 25 gr. nel peso del piombo, e salire fino a 30 od anche a 35 gr., converrà diminuire in proporzione il rapporto, di un quinto nel peso relativo della polvere. Per i fucili da caccia di calibro minore, le cariche, rispetto a quella ora indicata, subiranno una diminuzione in proporzione al minor peso totale del fucile. Regolate le cariche nel modo indicato, la massima gittata utile del tiro a pallini sarà pel calibro di 19 mm. compresa fra 40 e 50 metri; proporzionatamente inferiore per le cariche e pei calibri minori.

678. I tre elementi della carica, polvere, piombo e innesco (cassula fulminante), nel fucile a retrocarica, ormai generalmente usato, sono collegati fra loro e formano cartuccia come per le armi da guerra e da tiro. Si hanno due specie di cartucce: le cartucce Lefaucheux, dette anche cartucce a spina (*à broche*), e le cartucce ad innesco centrale: onde la distinzione di fucili a spina e fucili a percussione centrale. In tutti e due i casi il bossolo della cartuccia è costituito da un tubo di cartoncino chiuso al fondo con un fondello metallico portante l'innesco:

Digitized by Google

nelle cartucce a spina, la spina serve di presa per rimovere dall'anima il bossolo usato; nelle altre il fondello è munito d'un orlo di presa per l'uso di un estrattore automatico. La polvere, versata nel bossolo, viene separata dai pallini sovrastanti mediante un disco di feltro ben battuto ed unto di sego, che serve ad opporsi alla subita espansione dei gas e a lubrificare nell'atto dello sparo l'anima del fucile. Un altro disco di feltro chiude superiormente il bossolo. Gli armaiuoli vendono insieme ai fucili attrezzi con i quali i cacciatori possono ricaricare ed innescare da sè i bossoli delle cartucce usate.

679. Le canne dei fucili da caccia hanno per lunghezza normale 75 cm. circa. Nelle doppiette l'unione delle canne si ottiene per tutta la loro lunghezza mediante un listello di collegamento. L'anima è liscia e, nei fucili a retrocarica, provvista d'una camera per la cartuccia, avente un diametro un po' superiore al calibro dell'anima, e raccordantesi coll'anima con un corto tratto a tronco di cono. Per il puntamento basta un mirino presso la bocca. Gli Inglesi fabbricano delle canne forate a risalto (*choke-bored*), ad anima cioè cilindrica e calibrata dalla camera della cartuccia fino a pochi centimetri dalla bocca. L'ultimo tratto d'anima, presso la bocca, è pure cilindrico, ma ha un diametro un po' inferiore al calibro. Queste canne hanno qualche vantaggio sulle altre. I fucili muniti di canne forate a risalto sono dagli Inglesi chiamati *close-shoting gun*. Le canne *choke-bored* servono solo per pallini; l'uso delle pallottole sarebbe pericoloso. E gli Inglesi, quando accoppiano una canna ordinaria a una di queste canne, incidono su quest'ultima il motto: *not for ball*, non per pallottole.

680. I fucili a retrocarica possono avere le canne fisse o girevoli, vale a dire collegate a cerniera colla cassa, presso all'impugnatura, in modo che tenendo l'arma impugnata con le canne in alto, le canne possano rotare pel proprio peso d'un certo angolo dall'alto in basso, o viceversa. Il meccanismo di scatto è sempre un acciarino. In alcuni fucili inglesi si adoperano acciarini speciali detti a rimbalzo (*rebounding lock*), perchè, avvenuta la percossa del cane sull'innesco, il cane si raddrizza tosto e si colloca automaticamente in posizione di sicurezza. Questi acciarini però complicano il meccanismo senza adeguato compenso. I migliori fucili inglesi da caccia sono a davanti di cerniera distaccato: vale a dire che in essi le canne sono provviste inferiormente di un solido gancio in forma di mezzo anello, che può assestarsi sull'albero trasversale della scatola a cerniera senza bisogno di rimuovere l'albero stesso. Agganciate le canne, si fissa alle canne stesse un davanti di cerniera metallico che fascia la parte inferiore dell'albero in discorso in modo da formare col gancio semicircolare delle canne una vera cerniera. Per smontare uno di questi fucili, basta rimuovere la chiavetta che collega il davanti di cerniera alle canne, e le canne e il davanti di cerniera si rimuovono ad un tempo.

681. *Carabine da caccia.* — Le carabine da caccia sono dei veri fucili rigati da guerra, per calibro, rigatura e cartucce. Ve ne hanno a canne fisse ed a canne girevoli. La fabbricazione in grande delle armi da tiro a segno o da caccia di lusso è sino ad ora monopolio esclusivo di case private americane, inglesi, belghe e francesi.

682. Un fucile da caccia a retrocarica costa da 100 a 600 e passa lire. Con 300 lire si può avere un buon fucile da caccia a canne girevoli. Le carabine Flobert costano da 25 a 100 lire. Le pistole a rotazione d'uso privato costano da 25 a 100 lire. Tra i fabbricanti più reputati citeremo Galand a Parigi, Henry a New-Haven, Burnside a Providence, Remington a Ilion, Spencer a Boston, Pirlot a Liegi; in Italia, Glisenti a Brescia.

Bachicoltura.

683. Il baco da seta o filugello appartiene alla famiglia degli insetti *filatori* o *bombicidi*, farfalle dal corpo grosso, dalle antenne ingrossate a pettine nel maschio, i di cui bruchi numerosi sono fra quelli che recano maggior danno alla agricoltura. Per altro, l'utile che arreca il baco da seta compensa ad usura questo danno. Il baco da seta trovasi ora isolato nel sistema, perchè il nome generico di *Bombyx*, dato da Linneo a tutta la famiglia, è rimasto ad esso soltanto: al *Bombyx mori* o bombice del gelso.

684. Le ali aperte dell'insetto perfetto misurano circa 40 mm. Sono d'un color bianco di farina, ed hanno i lunghi denti antennali neri e disposti in doppia fila

Digitized by Google

nei due sessi. Le brevi ali anteriori hanno una punta falciforme, dovuta ad un intaglio ad arco nel margine; una fascia trasversale bruno-gialliccia sopra le ali, talvolta è ben visibile, tal altra sbiadita.

685. Il bruco, nudo, ha il collo grosso, e posteriormente possiede un breve corno. È d'un bianco grigiastro, presenta sul dorso bruni disegni forcuti e macchie ocellari rosso-gialle sui lati del segmento anteriore. L'unico suo alimento è la foglia del gelso. I bozzoli ovali, incollati, esternamente ravvolti in fili di seta sciolti, sono bianchi o gialli. La farfalla perfettamente sviluppata inumidisce colla sua saliva la estremità superiore del bozzolo e la trafora colla testa per modo che il filo che lo ricuopre vien rotto in molti punti e non può servire. Perciò dai bozzoli di cui si vuol godere la seta non devesi lasciare sviluppar la farfalla.

686. Il filugello è originario della Cina, patria dell'albero che lo alimenta. Sotto il regno dell'imperatore Giustiniano, due monaci persiani portarono in segreto a Costantinopoli pianticelle di gelso e semenza di filugello, nascoste in bastoni cavi da viaggio. Nell'anno 520 dopo Cristo, si tentò dunque in Europa l'allevamento del baco da seta; ma sino al secolo XII rimase un monopolio dell' impero greco. Nell'isola di Scio fu industria importantissima. Dalla Grecia il baco da seta fu portato dagli Arabi in Ispagna. Verso la metà del secolo XII venne in Sicilia al tempo della guerra che ebbe Ruggero II col bizantino Emanuele, e l'industria serica indi si estese lentamente a Firenze, a Bologna, a Venezia, a Milano. Sotto Enrico IV si diffuse in Francia e quindi nei paesi del settentrione.

687. Allo stato di bruco il *Bombyx mori* subisce tre o quattro cangiamenti o mute. Nel primo caso si hanno i così detti treotti; nel secondo i comuni a quattro mute. Alcune razze vengono allevate due volte ed altre anche tre nello stesso anno, e sono dette bivoltine o trivoltine: altre, e sono le comuni, una volta soltanto, e sono dette annuali. Mille uova di bachi annuali pesano più di 5 grammi. Un egual numero di bivoltini pesa meno. Noi diremo soltanto dell'allevamento del baco annuale comune, a quattro mute.

688. Quando la sementa dei bachi è stata deposta in sacchetti di garza (sistema cellulare) o su pezzuole di tela, conviene distaccarnela. Ciò si fa in autunno. Alla metà di gennaio sarà opportuno un bagno nell' acqua salata (uno per mille) da 24 a 36 ore. Le semente si lasceranno poi lentamente asciugare in un luogo ben ventilato, all'ombra, distribuite in un sottile straterello sur un pannolano. La covatura deve farsi 10 o 12 giorni prima che le foglioline dei gelsi siano sviluppate.

689. L'incubatrice più usata è la Orlandi, che consta d' una cassa di legno, alta circa un metro e larga m. 0,60 a 0,70, divisa in parecchi scompartimenti distanti fra loro di circa 3 cm., a ciascuno dei quali corrisponde un telaio a listerelle di legno o a nastri tesi: il primo per collocarvi le cassettine contenenti il seme sciolto, l'altro pei cartoni. Sulla sorgente calorifera, posta sovra un tavolino mobile dall'alto al basso o viceversa, costituita da una lampada a spirito, sta capovolta una calotta d'argilla coll'orlo comunicante con quattro tubi di zinco che, raggianti verso gli angoli della cassa, s' innalzano verticalmente e s'aprono all'esterno nel cielo della cassa stessa. Le pareti anteriori e posteriori sono chiuse con lastre di vetro, ad una delle quali è appeso, nell' interno, un termometro. Un'incubatrice Orlandi di tali dimensioni può contenere sino a 50 once di seme. L'incubatrice deve tenersi in una camera colle finestre a sud e senza fuoco. La temperatura interna della cassa deve essere mantenuta fra 18° e 20°.

690. Un imbuto di latta concentrico ad un altro pure di latta, limitante uno spazio in cui si versa dell'acqua, la quale viene riscaldata mediante una lampada a petrolio, ed un panno di lana che copre la base degli imbuti capovolti ed aperti, costituiscono le parti essenziali d'un'incubatrice economica per tre a quattro once. L'imbuto interno è diviso in scompartimenti in cui si colloca la sementa; l'esterno porta in un taglio operatovi in una parte qualunque una lastra di vetro che permette di rilevare i gradi del termometro posto nell'interno, immerso nell'acqua.

691. La durata dell'incubazione è varia a seconda del grado a cui fu incominciata, della temperatura a cui fu conservato il seme nell'inverno, della massima a cui fu esposto sul fine della covatura, della razza. In genere le ore del mattino sono quelle in cui si schiude maggior numero di semi. I bachi nati in ritardo raramente si allevano.

Digitized by Google

692. La stanza nella quale si vogliono allevare i bachi deve essere esposta a mezzogiorno, non troppo vasta, lontana dalle sorgenti di emanazioni putride, facile al riscaldamento uguale, ben chiusa, moderatamente illuminata. Una buona ventilazione è necessaria. I braceri devono essere esclusi; preferiti i tubi comunicanti con un focolare comune, posto in un piano inferiore.

693. Gli oggetti indispensabili sono: un palco economico che sostenga sei ad otto ordini di cannicci o stuoie coperti di carta, i quali possano abbassarsi od innalzarsi mediante opportuni congegni e a tale distanza (40 a 50 cm.) che l'aria possa opportunamente circolare, lasciando fra il soffitto e l'ultimo graticcio, come fra il primo e il pavimento, una distanza maggiore; carta forata per tutte le età del baco, oppure reti; un apparecchio per sviluppare il cloro.

694. Per una preventiva disinfezione della stanza e degli attrezzi, può servire il cloruro di calcio del commercio col quale, stemperato in un volume sei ad otto volte maggiore d'acqua, vengono lavati i muri e gli attrezzi. Per produrre il cloro serve una miscela di

Sale da cucina polverizzato	500	grammi
Perossido di manganese ...	200	»
Acqua.....	400	»

in un recipiente provvisto d'un coperchio, il quale porti un tubo di piombo che passi per un'apertura praticata nell'uscio. Si versano nel recipiente 600 gr. d'acido solforico, poi si scalda l'apparecchio. Dopo 36 a 48 ore s'aprono le finestre e la porta.

695. Quanto al nutrimento, esso consiste in foglie di gelso, innestato o, meglio, selvatico, soprattutto dopo la quarta muta. Un'oncia di bachi nostrani consuma circa 1000 chg. di foglia. I bachi giapponesi ne consumano un po'meno. Le foglie devono essere lucide, ben consistenti, non rugginose, non appassite, nè bagnate, nè riscaldate. Debbono essere raccolte al levare o al tramonto del sole, e conservate in luoghi asciutti e freschi, non pigiate. Ai bachi giovani sarà bene dare le foglie tagliate.

696. Sulle uova disposte in un sottile straterello si dispongono i fogli di carta forata: su questi, altri fogli che portino la foglia. Nato un buon numero di bachi, si asporta il secondo foglio a cui se ne sostituisce un altro a fori più larghi. Il pasto si deve dare ogni due o tre ore, di giorno e di notte, ed in copia tale che non abbiano a restare sui graticci molti residui del pasto precedente. I bachi devono poi avere dello spazio abbondante: e cioè 28 cm. q. alla nascita, 1 metro quadrato alla prima muta, 3 alla seconda, 9 alla terza, da 15 a 20 alla quarta, da 30 a 60 alla maturità, per ogni oncia.

697. Il cambiamento dei letti deve essere frequente. Due volte almeno per ogni età; specialmente nell'ultima, cioè quando il letto per l'abbondanza dei pasti si fa più alto e la vegetazione delle muffe è resa quindi più facile. Non bisogna lasciare alcun residuo dei vecchi letti, ma asportarli completamente. La stanza deve essere scopata quando i bachi hanno finito di cibarsi. Appena i bachi stanno per assopirsi, bisogna cambiar subito il letto perchè possano compiere la muta sur un sottile strato di foglia. Durante il sonno non bisogna toccarli.

698. In un canto della stanza bisogna mantenere costantemente l'apparecchio per lo sviluppo del cloro: un recipiente con cloruro di calcio e acqua, che si rimesterà ogni qualche ora con una bacchetta di vetro, aggiungendo l'acido solforico. Sarà bene anche, durante le mute, cospargere il letto con polvere di carbone o con calce o gesso.

699. Arrivato il baco a maturità, con viene aver pronto il bosco per aiutarlo a filarsi il bozzolo. I mezzi usati sono diversi. Nel Friuli usano i cavalloni, nell'Emilia le fascine, in Lombardia le siepi di ravizzone. I bachi sono maturi quando mangiano molto, sono trasparenti, d'un color giallo d'ambra o bianco d'alabastro secondo la razza, e cominciano a espellere qualche filo serico. I bachi già saliti sul bosco e che non lavorano si devono gittare.

700. Il metodo dei cavalloni consiste nel disporre in croce, sui cannicci inclinati, dei ramoscelli con le foglie, o con trucioli di legno. È da preferirsi al sistema delle fascine, perchè non si toccano i bachi, e non occorre sceglierli, e la circolazione dell'aria è migliore. Il sistema delle siepi consiste nel limitare ai bachi lo spazio durante gli ultimi momenti che precedono la salita al bosco, innalzare lungo l'impalcato delle colonne di steli secchi di ravizzone o di rapa o di ginestra, a 30 cm. circa l'una dall'altra: fare una

Digitized by Google

siepe degli stessi steli che passi per la linea mediana del graticcio, ed unirne a questa dell'altre che raggiungano le colonne.

701. L'apparecchio che produce la seta trovasi nel baco lateralmente all'apparecchio digerente. Le glandole setifere consistono in due lunghi tubi di diametro variabile, piccolissimi, ricchi di trachee, più volte ripiegati posteriormente, dove hanno origine; allargati in un ampio serbatoio che si ripiega due volte, si restringe quindi, si ripiega di nuovo e si fonde coll'altro tubo. L'unico tubo che ne risulta, riceve il prodotto di due glandolette sebacee, ed esce da una filiera.

702. Il filo di seta risulta di due fili uniti da una sostanza appiccaticcia. Nell'interno del seritterio la seta è trasparente, molliccia, fatta di fibroina che al contatto dell'aria si trasforma parzialmente in glutine. È il glutine che unisce i due fili. Le glandole sebacee provvedono materia grassa e colorante.

703. In circa tre giorni il baco compie il bozzolo ed in altri tre si è trasformato in crisalide. Dopo 15 o 18 giorni la crisalide si trasforma in farfalla. Il filo del bozzolo della nostra razza gialla è lungo circa 1000 metri, dei quali 200 circa sono di bava, 740 costituiscono il bozzolo propriamente detto, 60 il velo.

704. Affinchè i bozzoli non si schiudano e non nascano le farfalle, vale a dire per utilizzare i bozzoli, bisogna sottoporli alla stufatura: operazione che ha per iscopo d'uccidere le crisalidi col calore. L'aria calda o il vapor d'acqua servono ugualmente. In molti paesi si espongono i bozzoli al sole; in altri si uccidono le crisalidi col solfuro di carbonio. Quest'ultimo sistema è il migliore. Ecco in che consiste:

705. Si abbia un vaso cilindrico di latta alto un metro e largo m. 0,50, terminato inferiormente da una superficie conica prolungata in un tubetto munito di chiave, chiuso superiormente da un coperchio che pesca con orlo sporgente in un canale circolare, risultante da uno sdoppiamento del labbro del vaso, e provvisto di manichi. Si collochi il vaso sur un sostegno di legno, si riempia coi bozzoli dei quali è capace, circa 20 chg., si copra, e si versi dell'acqua nel canale circolare superiore, per rendere ermetica la chiusura. Sotto al vaso si disponga un matraccio contenente del solfuro di carbonio, e si unisca al tubo del vaso mediante un anello di sughero. Poi si scaldi dolcemente con una lampada ad alcool il matraccio sino alla ebollizione del solfuro, il vapore del quale salirà nel vaso pel tubo del quale si sarà aperta la chiave. Con la evaporazione di circa 100 centimetri cubici di solfuro di carbonio il successo è certo. Il coperchio si deve levare circa 10 ore dopo.

706. Il baco da seta va soggetto a molte malattie: fra le altre, il giallume, la gattina, il riccione, il calcino, la flaccidezza, la pebrina.

707. Sull'origine e sulla natura del giallume le opinioni sono divise. L'umidità e la foglia bagnata ne sono le cause più probabili. Il baco ingrossa presentando delle strozzature ai segmenti: la pelle screpola e n'esce un liquido fetente, torbido per la presenza di bollicelle grasse. La malattia non è contagiosa. È bene cambiare subito il letto ai bachi, buttar via i malati, aerare la stanza.

708. La cattiva conservazione dei semi, le alternative di caldo e di freddo, subite dalle uova, sono le cause probabili della gattina. Il baco che soffre questa malattia, alla terza o alla quarta muta è rugoso, intristisce, ha la diarrea, non cresce, diventa giallognolo, poi bruno, emette dalla bocca delle gocciole giallognole. La malattia non ha altra cura che non sia preventiva.

709. Il riccione è una malattia di lieve momento che si manifesta per lo più quando il baco sale al bosco. Esso s'arriccia, non tesse, perde la seta, o, quando fila, fila un poverissimo bozzolo. Qualche volta tale malattia è originata da una divulsione del seritterio, qualche altra volta dal non trovare il baco le necessarie comodità nel bosco. Il riccione non ha rimedio.

710. Il calcino, noto da tempo antico, è dovuto a un parassita vegetale, un fungo, detto in onore dello scopritore, il dottor A. Bassi (1833), *Botrite bassiana*, e colpisce il baco dopo l'ultima muta. Le spore di questo parassita penetrano per le vie esofagee nel baco che diventa pastoso, molliccio, vellutato. La malattia è contagiosa e mortale. Il troppo calore nella prima età, le stanze grandi, l'umidità, facilitano lo sviluppo del parassita. Le disinfezioni preventive tengono lontano il calcino.

711. La flaccidezza è una delle più terribili malattie del baco. Qualche volta è accidentale e sporadica, tal altra è epidemica. Forse è prodotta da un raffredda-

Digitized by Google

mento tardivo del seme, da uno sviluppo troppo lento dell'embrione, dall'incubazione in un locale oscuro ed umido. Si manifesta nell'ultima età del baco. Il baco infetto diminuisce rapidamente di peso, diventa biancastro, non si ciba, giace inerte e floscio. Appena morto annerisce, e toccato, scoppia versando un umore nerastro, fetente. Bisogna elevare la temperatura della stanza di tre a quattro gradi, produrre un forte sviluppo di cloro, tenere in dieta per qualche ora i bachi, dar loro foglia migliore.

712. La pebrina è la più grave malattia del baco cui colpisce in ogni età. In Italia comparve nel 1852. È dovuta ad un parassita psorosperma, ed è contagiosa ed ereditaria, e pur troppo molto frequente e dannosissima. Il seme infetto nasce male. I bachi nascono disuguali, alcuni di essi restan piccoli, abbruniscono, muoiono nelle prime età. D'ordinario presentano delle macchiette che ingrandiscono sempre più sulle zampe false e intorno agli stigmi. Il corno annerisce, s'accorcia, scompare. La farfalla malata ha macchie plumbee sull'addome e sulle ali raggrinzate, il corpo pieno di bolle che scoppiano spandendo un umore nerastro. L'esame microscopico del seme è il miglior modo di premunirsi contro la malattia che, nonostante gli infiniti rimedi proposti, non è possibile combattere. Meglio ancora una razionale confezione del seme.

713. A questo scopo bisogna scegliere bachi nati nel primo giorno; allevare i bruchi secondo le regole migliori e con le maggiori cure; scegliere bozzoli perfetti; nove o dieci giorni dopo la salita al bosco, staccarli con precauzione, disporli in un unico strato sur un graticcio o infilarli in lunghe corone. Sarà bene far schiudere artificialmente qualche bozzolo, mediante il calore, per esaminare le farfalle. Schiuse e accoppiate le farfalle, si porrà ogni coppia in un sacchetto di garza o di carta, bucato per l'aerazione, e vi si lasceranno, conservandole in una stanza sana, asciutta, ben aerata, con una temperatura costante, sino al momento di sottoporre le farfalle morte all'esame microscopico che non potrà farsi che da un perito.

714. In autunno, verso l'ottobre, si staccherà il seme dai sacchetti mediante acqua non riscaldata. Un recipiente col fondo fatto di una finissima rete metallica serve all'uopo. Dopo mezz'ora d'immersione dei sacchetti scuciti, aperti, si staccano colle dita le uova, si lavano, e si distendono su pannolini in luogo asciutto, ombreggiato e molto aerato. In due o tre giorni il seme è asciutto. Si depositerà quindi in cassettine a doppio fondo di garza che si appenderanno in una stanza ben aerata, dove la temperatura sia possibilmente costante, e di due o tre gradi inferiore allo zero. A questo scopo servono le conservatrici provviste di sorgenti frigorifere.

715. L'industria serica ebbe sempre grande importanza in Italia. Nell'allevamento dei bachi e nella torcitura delle sete, il nostro paese ebbe sempre la prevalenza sulle altre nazioni, e, in esso, la Lombardia sulle altre regioni. L'epizoozia diminuì assai il getto della produzione. Prima del 1862 si producevano in Italia tre milioni e mezzo di chilogrammi di seta; nel 1864 la produzione discese a poco più d'un milione e mezzo. Ma poi gradatamente, mercè perseveranti studi e la diligente pratica della selezione, riprese il moto espansivo, e raggiunse e superò la cifra primitiva. La importazione delle sete gregge estere che, mutate in organzini e trame, venivano riesportate procurando lauti profitti, fu pure sempre considerevole. Solo rispetto alla tessitura, l'Italia trovasi in umile posizione, perchè la importazione dei tessuti supera più di due volte l'esportazione, non essendo noi in grado di pareggiare le ricche stoffe lionesi, nè di fabbricar bene e con economia tessuti serici con trama di cotone.

Bagni.

716. L'uso dei bagni è antichissimo; la loro utilità ne' più remoti tempi indiscussa: tanto, che la Mitologia affermava Giunone uscire ogni volta dal bagno vergine e più bella. Le religioni antiche prescrivevano i bagni. Gli Indiani divinizzarono il Gange, gli Egiziani il Nilo. I bagni pubblici erano numerosissimi, capaci, provvisti d'ogni comodità, gratuiti o quasi. L'imperatore, a Roma, si bagnava insieme all'ultimo dei suoi gregari. I Romani, nel loro viaggio di conquista nel vecchio mondo, ne segnarono le tappe edificando dei superbi stabilimenti di bagni dei quali più qua e più là rimangono ancora le rovine. Il vocabolo *bagno* deriva dal greco, e significa: *caccia-dolori*.

Digitized by Google

717. Il bagno consiste nella immersione parziale o totale del corpo in un mezzo qualsiasi, liquido, gazoso o solido. Si fanno bagni di fiume, di mare, di vapore, d'aria condensata, di gaz, d'elettricità, d'olio, di fanghi, di sabbia, di vino, di latte, di trippe, di sangue; freddi, tiepidi, caldi, caldissimi; d'acque minerali naturali o artificiali; medicinali, composti, cosmetici.

718. Si dicono bagni freddi quelli nei quali la temperatura è inferiore a 14°; bagni tiepidi, quelli la cui temperatura varia fra 14° e 24°; caldi, quelli dalla temperatura di 25° a 34°; caldissimi, quelli che hanno una temperatura superiore di qualche grado ai caldi.

719. *Bagni freddi.* — I bagni freddi più usati sono quelli d'acqua corrente di fiume o di mare fatti con le dovute precauzioni. Nell'estate sono sempre utilissimi. I brividi che s'avvertono subito per la rapida soppressione del calore, cedono presto a un vivo senso di benessere. L'immersione può farsi in due modi: gradatamente o bruscamente. Più igienica e meno penosa è l'immersione brusca. Non bisogna però entrar nel bagno freddo quando si è sudati. Nel bagno non si deve restar fermi. Il capo deve esser coperto. La durata del bagno deve essere di 5 ad 8 minuti pei fanciulli, di 10 a 20 pei giovani, di 20 a 40 per gli adulti. Come si avvertono dei brividi, bisogna uscirne. Asciugarsi bene, vestirsi in fretta, fare una passeggiata a piedi o a cavallo, ecco ciò che prescrive l'igiene dopo il bagno freddo.

720. *Bagni d'acqua corrente.* — I bagni freddi, fatti nell'acqua corrente, hanno proprietà toniche, stimolanti, rinfrescanti. Sono utili specialmente pei linfatici, per gli spossati, pei deboli. Destano l'appetito, rendono attiva la digestione. Bisogna però evitare di bagnarsi dopo il pasto, quando si hanno delle eruzioni cutanee, quando si è malaticci, febbricitanti. La ginnastica del bagno freddo, il nuoto, è un eccellente mezzo per combattere certe malattie proprie delle giovanette e delle giovani spose, che le indeboliscono e spesso le rendono sterili.

721. *Bagni di mare.* — I bagni di mare sono più tonici e stimolanti dei bagni di fiume, ed esercitano la loro benefica influenza su tutte le funzioni della vita animale. Le spiagge settentrionali d'Italia sono da preferirsi. La stagione migliore è nei mesi di giugno e di luglio. Per indumenti, l'igiene raccomanda le calzature robuste, i cappelli incerati, gli abiti larghi di lana ordinaria. L'aria omogenea, pura, libera, agitata dai venti, inondata di luce, satura di emanazioni saline e d'ozono, aiuta la cura. L'immersione deve essere immediata e completa. Le spiagge senza pendio sono le migliori. Le acque morte delle cavane devonsi assolutamente evitare. La scrofola e l'anemia trovano nei bagni di mare il miglior rimedio. I reumatici, i tossicolosi, gli apopletici devono astenersene. Chi va ai bagni di mare deve levarsi presto e coricarsi di buon'ora, astenersi dai cibi riscaldanti, dalle bevande alcooliche, non restare presso al mare più di cinque o sei settimane. Dalle due alle cinque ore del pomeriggio il bagno sarà più igienico.

722. *Nuoto.* — Il nuoto è un esercizio ginnastico igienico per eccellenza. Il principale ostacolo all'acquisizione di quest'arte è il timore d'andar a fondo. Senza questo due o tre lezioni basterebbero ad impararla. Un po' d'aria nei polmoni, qualche movimento delle braccia e delle gambe bastano per mantenere il corpo a galla. Il nuotatore deve evitare le acque ricche d'erbe, le acque stagnanti, le acque correnti dove sianvi dei gorghi. Se sia assalito da crampi, si distenda sul dorso e faccia il morto.

723. *Bagni tiepidi.* — Il bagno tiepido è quello più frequentemente usato: è quello anzi che tutti dovrebbero praticare il più frequentemente possibile. È tanto necessario, che presso certi popoli era prescritto. I reumatismi, le leucorree, i raffreddori, molte malattie cutanee parassitarie o d'infezione, non dipendono il più delle volte che dalla infrequenza dei bagni. I Romani, che usavano tanto i bagni, non avevano neppur bisogno del fazzoletto. I bagni tiepidi completi si fanno prima del pasto. Devono durare da una mezz'ora a un'ora. La vasca del bagno e l'acqua devono essere ben pulite. Le spalle e il collo devono essere sommersi. Le frizioni e il massaggio (vedi n° 747) alla fine del bagno saranno ottimi.

724. Quanto ai bagni parziali tiepidi, essi non sono che più necessari. Le macchie della pelle, moltissime malattie della pelle del volto soprattutto si eviterebbero con le frequenti abluzioni alle mani e al viso. Non bisogna mai dimenticare di lavarsi il viso con acqua pulita, dopo aver lavate in altra acqua le mani. I bagni tiepidi sono necessari soprattutto al bam-

Digitized by Google

bino, adoperando piccole tinozze proporzionate alla sua statura, e per misura di precauzione, una cintola di sicurezza.

725. *Bagni caldi.* — I bagni caldi devono essere riservati ai malati; ai sani sono più nocivi che salutari. I bagni caldi e caldissimi alle mani o ai piedi, i così detti *maniluvi* e *pediluvi*, sono indicati pei mali di testa, la soppressione dei mestrui, le tossi secche, le sincopi isteriche. Il bagno caldo completo è indicato contro gli ingorghi linfatici, la cachessia, certe malattie cutanee, i reumatismi e le apoplessie. Dopo questo bagno, bisogna coricarsi e coprirsi bene per eccitare una abbondante traspirazione.

726. Il bagno di vapor d'acqua agisce meglio che il bagno caldo, perchè in un bagno di vapore si può sopportare una temperatura altissima. È uno dei più energici eccitanti delle glandole cutanee. Il bagno d'aria calda si fa ad una temperatura anche maggiore. Conviene ai linfatici, agli indolenti, ai poco sensibili. I tumori freddi, i reumatismi, gli ingorghi cronici, i dolori artritici hanno un'ottima cura in questa specie di bagno.

727. *Bagni d'acque minerali e termali.* — Diconsi acque minerali quelle che sgorgano alla superficie del suolo e contengono dei principii minerali medicinali. Quando queste acque sono calde, diconsi termali. Talune sono caldissime o bollenti. Sino dalla più remota antichità furono tenute nel conto di eccellenti agenti terapeutici. Senza essere una panacea universale, hanno un valore universalmente riconosciuto.

728. Fra le acque minerali che agiscono solo in virtù dei loro principii minerali, sono da menzionare quelle di Pisa, di Lucca, di Montecatini, di Abano, di Tabiano, di Trescorre, di Levico. Le acque ferruginose non hanno azione alcuna relativamente al ferro che contengono, e non sono usate pei bagni, se non quando contengono il ferro allo stato di solfato e in abbondanza, come quelle di Levico. Le acque più efficaci pei bagni sono le saline e le solforose. Molte agiscono soprattutto in virtù della loro termalità.

729. Le acque saline nei bagni servono a combattere i dolori reumatici, le anchilosi recenti, le contrazioni muscolari, le paralisi, la rigidità delle articolazioni prodotta da causa interna o da ferita d'arma da fuoco. Le salino-acidule si adoperano contro certe malattie cutanee e contro le tossi ostinate. Fra le prime sono in Italia quelle di Lucca, di Montecatini e di Salsomaggiore; in Francia, quelle di Vichy, di Bourbon, di Aix, di Plombières; in Boemia, di Carlsbad, nel ducato di Nassau, di Ems. Fra le ultime quelle di Mont-Dore in Francia.

730. Le acque solforose si adoperano a combattere le affezioni croniche della pelle, il catarro, l'asma, gli ingorghi dei visceri e dei ganglii linfatici, l'irregolarità dei mestrui, la scrofola, la rachitide. Le vecchie ulceri, le cicatrici viziose, le erosioni delle membra trovano nei bagni d'acque solforose un ottimo rimedio. Ve ne sono di fredde a Tabiano e a Trescorre, di calde ad Acqui, a Bormio, a Civitavecchia, ad Ischia, a Porretta.

731. I bagni d'acque minerali si devono fare la mattina, a digiuno. Ai bagni caldi è bene far precedere un bagno tiepido. La durata del bagno tiepido è d'un'ora circa; del bagno caldo di 15 a 25 minuti. Se in un bagno tiepido si avvertono dei brividi, bisogna aumentarne la temperatura. I primi bagni devono essere brevi. Dopo una commozione violenta, dopo una notte insonne, agitata, è bene astenersene. I malati soggetti agli svenimenti, alle convulsioni, gli isterici, gli epilettici, non siano mai soli nello stanzino del bagno. Nel bagno è meglio essere seduti che sdraiati. Si preferiranno quindi le vasche alte alle lunghe. Le frizioni durante il bagno e dopo sono ottime. I bagnanti devono vestire abiti di lana.

732. *Fanghi.* — I fanghi che si adoperano per bagni medicamentosi sono del terriccio impregnato d'acque minerali. La loro azione risulta dalla natura del fango e dalla sua temperatura. I fanghi constano di materie organiche bituminose, d'acido silicico, d'ossido d'alluminio e ferro, di carbonati di magnesia e calce, di solfato di calce, di solfo e di cloruro di sodio. I fanghi sono qualche volta addirittura miracolosi in certe cure d'artriti, di dislocazioni, lussazioni, fratture, nevralgie, paralisi reumatiche. Le persone molto nervose li sopportano difficilmente. Un bagno ogni giorno, la mattina, basta. Vi sono ottimi fanghi, in Italia, ad Abano, ad Acqui, ad Ischia e a Trescorre. I fanghi di Abano si asportano.

733. *Muffe.* — Le materie confervoidi vegeto-termali che si sviluppano talora alla superficie delle acque minerali, placenta-

Digitized by Google

rie, lubriche, fangose, a tessitura fine, di vario colore, le così dette *muffe*, s'adoperano per bagni a risvegliare le funzioni cutanee assopite, a ristabilire i mestrui, a combattere l'indebolimento di molte funzioni organiche. Le *muffe* di Valdieri e di Vinadio sono le più usate.

734. *Bagni d'olio.* — I bagni d'olio di oliva o di lino, in tanto onore presso gli antichi che li additavano rimedio sovrano del tetano e delle convulsioni, sono completamente caduti in disuso. Altrettanto dicasi dei bagni di mosto, raccomandati contro l'indebolimento generale e le paralisi; e dei bagni balsamici fatti coi trucioli resinosi del pino, colla gomma dell'abete, col benzoino, col balsamo del Tolù, a combattere la scrofola, le affezioni catarrali, ec.

735. Altri bagni di sostanze vegetali si fanno colla crusca, la malva, la camomilla, i semi di lino, l'altea, l'amido, e sono bagni emollienti; colla menta, la melissa, il timo, il rosmarino ed altre piante aromatiche, per aumentare le proprietà stimolanti dei bagni caldi. Coi decotti di foglie di rose, di fiori di melo granato, col vino rosso si fanno dei bagni parziali per rianimare le funzioni della pelle e dei tessuti sottoposti. Con alcuni acidi vegetali, e specialmente coll'aceto, in alcune malattie della pelle.

736. *Bagni di sostanze animali.* — I bagni di latte, tanto usati dalle ricche dame romane che, forse pel suo colore e la untuosità, speravano averne bianca e morbida la pelle, s'usano ancora nelle nevrosi, ma raramente, pel loro alto prezzo. Le puerpere spossate dai numerosi parti, dalle gravi perdite di sangue, trovano giovamento nei bagni di siero, usati in alcuni stabilimenti della Svizzera, dove si fa la cura del latte. Le persone affette da malattie nervose e da eruzioni cutanee, trovano giovamento nei bagni d'acqua calda nella quale sia stata sciolta della gelatina.

737. I bagni di sangue caldo, tonici, indicati pei fanciulli deboli, le giovanette clorotiche, gli spossati dagli abusi o dalle lunghe malattie; i bagni così detti di fanghi animali, cioè fatti col contenuto ancor caldo degli intestini dei buoi appena ammazzati; i bagni di trippe, di letame caldo, tanto cari alla immaginazione del popolo per la loro eccentricità, sono tenuti presso che in nessun conto dalla medicina moderna.

738. *Bagni di sabbia.* — Contro i reumatismi cronici e contro la scrofola sono in qualche onore i bagni di sabbia. Si praticano più vicino che sia possibile ai luoghi dove il mare è alto, quando il sole ha ben asciugata e riscaldata la sabbia. Il paziente deve seppellirvisi, al sole, col capo coperto da un cappello di paglia, e resistervi quanto più può. Gli Arabi credono che questi bagni favoriscano la cicatrizzazione delle piaghe.

739. *Bagni elettrici.* — Tenuti in grande conto e usati assai in Inghilterra, i bagni elettrici sono poco usati da noi. Si praticano entro vasche di rame, piene d'acqua, calda a 35°, leggermente acidula. Una batteria Wollaston di 12 elementi basta. Risvegliano e rendono più attive le funzioni della pelle, accelerano la circolazione, provocano la espulsione delle sostanze minerali assorbite dal corpo umano, che si depositano sul rame della vasca. La colorazione iridata, violacea del rame svela l'iodio, la nero-bluastra l'antimonio, la grigia il calomelano, la bianca il mercurio.

740. *Bagni di gaz.* — I bagni d'acido carbonico e d'ossigeno hanno destato l'attenzione dei medici, dopo alcune cure veramente prodigiose. I bagni parziali d'ossigeno in alcuni casi di cancrena ebbero per risultato una pronta guarigione; così certe piaghe suppuranti, di natura malvagia, furono migliorate da bagni parziali d'acido carbonico. Sono però bagni dispendiosi che non si possono praticare da tutti e dappertutto.

741. *Bagni di luce.* — I popoli civili, veramente fotofobi, si privano troppo d'uno dei migliori e più potenti stimolanti delle funzioni cutanee: la luce. Gli occhiali neri, le tende, le persiane, gli ombrelli sono veri nemici della luce e del genere umano. L'uomo ha bisogno di frequenti bagni di luce. La scrofola così comune, come la deformità delle membra, nei figli di quelli che vivono nelle miniere, nelle cantine, nei sottoscala, è spesso, se non sempre, favorita dalla mancanza di luce.

742. *Bagni d'acque mineralizzate.* — Sebbene meno efficaci dei bagni d'acque naturalmente minerali, si fanno anche bagni d'acque mineralizzate, i quali, del resto, sono comodi, poco costosi, e spesso ottengono lo stesso risultato. Il carbonato di soda o di potassa, comunicando proprietà alcaline all'acqua, si usa nei bagni contro le eruzioni cutanee. I solfuri di potassio

Digitized by Google

e di calcio si usano nelle acque dei bagni contro le malattie croniche della pelle, i reumatismi, la scrofola. Si usano pure bagni iodurati contro la scrofola, mercuriali contro le malattie veneree, arsenicali contro i reumatismi, nitrosi contro le malattie di fegato.

743. Sono molto usati i bagni d'acqua di mare artificiale, cioè preparati con « sali naturali di mare » o con altri composti salini. I bagni d'acqua salata col cloruro di sodio sono molto usati a curar la pellagra nei bambini. Serve anche il sal marino del commercio.

744. *Bagni russi.* — Il bagno russo non è altro che un bagno d'aria calda secca, seguito da un bagno di vapor d'acqua. A questo scopo, in una stanza circolare a pareti di legno, intorno alle quali son disposti dei lettucci, è un largo recipiente di ferro fuso, pieno di ciottoli arroventati, e mantenuti in tale stato da una stufa ardente. I bagnanti si coricano spogliati sui lettucci. Poi vien versata dell'acqua sui ciottoli, e così la stufa secca si trasforma in una stufa umida. Dopo alcuni minuti si fanno sferzare con verghe di betulla e si sottopongono a una doccia fredda, o vanno a rotolarsi nella neve. I ricchi sogliono bere, dopo, una bevanda composta di birra, vin bianco, limone e zucchero, e poi riposarsi. I poveri bevono dell'acquavite.

745. *Bagni turchi.* — Il bagno turco non è altro che un bagno d'aria calda secca. Il Turco, coi piedi avviluppati in una stoffa di cotone e calzati da sandali di legno, va nella stufa dove il suo corpo entra ben presto in sudore, e vi rimane mezz'ora nell'inverno, un quarto d'ora nell'estate. Viene quindi lavato con acqua calda, asciugato, fregato con un cencio di lana, poi con sapone. Usa quindi prendere dei gelati sur un letto di riposo.

746. *Doccia.* — Si dà il nome di doccia a una colonna d'acqua che cade da una certa altezza sul corpo o gli vien lanciata contro orizzontalmente sur una parte qualsiasi, eccettuato il ventre. La doccia deve sempre precedere il bagno. Può essere calda o fredda, a getto, a innaffiamento, a goccia. Non deve essere in alcun caso troppo prolungata. La doccia a innaffiamento, fredda, è eccellente come cura di molte malattie, specialmente per gli individui delicati, nervosi. La doccia a goccia si usa nei casi nei quali la sensibilità locale troppo grande non permette la doccia a getto, e specialmente a combattere la debolezza degli organi genitali.

747. *Pratiche accessorie.* — Le unzioni, le frizioni, che erano in altri tempi degli ausiliari obbligatorii dei bagni, sono cadute in disuso: le unzioni saprattutto. Le frizioni s'usano ancora e il loro uso dovrebbe essere generale perchè servono moltissimo a stimolare il sistema nervoso. Il massaggio è da qualche tempo ritornato in uso, specialmente in Inghilterra e negli Stati Uniti. La parola deriva dall'arabo e significa *impasto*. E si pratica, generalmente, dopo un bagno caldo o a vapore, distendendo il paziente sur un lettuccio, facendone scricchiolare blandamente le articolazioni, fregando dolcemente la pelle col palmo della mano, ed esercitando sulle diverse parti del corpo una pressione dolce e continuata. Il senso di benessere che se ne prova è indescrivibile. La flagellazione ormai non s'usa più che in casi speciali, a combattere l'anafrodisia, l'impotenza e la sterilità.

748. Un ottimo mezzo per combattere il freddo dei piedi nell'inverno consiste nell'immergerli per pochi secondi nell'acqua fredda e nell'asciugarli poi subito con un pannolano ordinario. Questa semplice operazione, ripetuta ogni mattina per una settimana, è un mezzo che non può fallire contro il freddo dei piedi, e contro i geloni.

749. *Bagni composti.* — I bagni composti, già tanto in onore, e che avevano per iscopo di conservare o di far bella e fresca la pelle, sono ormai caduti in disuso. Tuttavia daremo qualche ricetta per chi volesse praticarli.

750. *Bagno aromatico.* — Fate bollire per mezz'ora in tre chilogrammi d'acqua di fontana:

Timo	200	grammi
Rosmarino	300	»
Lavanda	250	»
Chiodi di garofano	10	»
Noce moscata triturata	10	»
Origano	200	»

e versate il decotto nell'acqua del bagno.

751. *Bagno emolliente:*

Orzo	500	grammi
Riso	250	»
Grano di lino	250	»
Crusca	2000	»
Borragine	100	»
Fiori di malva	100	»
Tassobarbasso	100	»

Digitized by Google

Fate bollire per un'ora, e versate il decotto nell'acqua tiepida del bagno.

752. *Bagno gelatinoso aromatico:*

Gelatina aromatizzata	500	grammi
Sal di cucina.....	250	»
Sapone bianco di mandorla	500	»

Fate fondere il tutto in otto litri d'acqua bollente, e versate nel bagno.

753. *Bagno profumato.* — Sciogliete in 1500 gr. d'acqua di rose, 50 gr. di tintura di benzoino e 30 gr. d'essenza di timo, sciolti alla lor volta in 500 gr. di acqua di Colonia, e versate nell'acqua del bagno. (Vedi *Toeletta.*)

754. Chi si reca ai bagni di mare o a bere le acque minerali, deve fare le sue visite per prendere congedo. Se gliene manca il tempo, manda o porta i suoi biglietti di visita con le tre lettere: *p. p. c.*, che significano appunto: *per prendere congedo.* Così al ritorno. Solo, che sostituirà le tre lettere con un rigo che menzioni l'ora e il giorno in cui riceverà le visite. Agli intimi, al ritorno, si deve una visita: il biglietto di visita non basta.

755. Ai bagni e alle acque bisogna essere molto circospetti, evitare con la stessa cura di farsi dei nemici come troppi amici, e non fidarsi alle apparenze. Le giovanette e le signore usino la maggiore riservatezza. Una vicinanza alla tavola rotonda non obbliga punto a stringere conoscenza; ciascuno per sè: è il motto che tutti debbono adottare. Si può essere gentili, accettare o rendere qualche piccolo servizio, senza prendere alcun serio impegno. Le signore e le signorine col permesso della mamma accettino i fiori che si offrano loro; ma senza annettere alcuna importanza al dono. La più grande semplicità nella toeletta è di rigore. Infine non bisogna dimenticare che il galateo e le regole della buona società s'impongono alle acque e ai bagni di mare come nelle capitali. Una persona ben educata, che rispetti sè stessa e le altre, deve mantenersi sempre tale per tutto.

Ballo.

756. Una festa di ballo è una faccenda seria, per la quale è necessario un certo criterio ed esperienza. In una festa di ballo ben ordinata, tutto deve essere previsto, tutto a dovere. Troppo spesso vi manca qualcosa. Chi si propone di darne una, deve pensarci parecchio, e piuttosto non darla che darla male.

757. Gli inviti devono assolutamente essere fatti in iscritto o a stampa. Se un concerto musicale precede il ballo, sull'invito deve esserne inserito il programma. L'invito consiste in una formula stampata, nella quale soltanto i nomi degli invitati si scrivono a mano. Eccone un tipo: « Il signore e la signora X. pregano il signor . . . . . di voler far loro l'onore d'assistere alla festa di ballo che daranno il giorno . . . . . alle ore . . . . » L'invito si deve mandare 15 giorni avanti, e sarà bene larghoggiare nella distribuzione per non correre il rischio di veder le sale vuote.

758. Non è assolutamente necessario di rispondere con una lettera ad un invito. Ma quando non si voglia o non si possa accettarlo, si ha il dovere di scrivere, esprimendo il proprio rincrescimento. In ogni caso si deve una visita alla signora della casa, negli otto giorni che seguono alla festa. Un biglietto di visita non sarebbe sufficiente.

759. Le sale da ballo debbono essere senza tappeto; sul pavimento si deve tendere una tela. Ogni sorta di mobili, eccettuate le sedie e i canapè stretti, debbono essere levati. L'illuminazione *a giorno* è prescritta. Non si deve accendere il fuoco che nelle sale dove non si balla.

760. Soprattutto quando si debbono prendere dei nuovi domestici, si deve esercitare o fare esercitare su essi la sorveglianza più attiva, e maggiore su quelli incaricati d'accogliere gli invitati e di spogliarli. Essi non devono accettare alcuna mancia. Uno di essi deve star sempre alla porta d'ingresso dell'appartamento. Quando si ha un palazzo, la porta ne resta sempre aperta, e un domestico è incaricato d'aprir le portiere delle carrozze, e di aiutare gli invitati a scendere. I domestici incaricati del vestiario devono aver cura di tenerlo ben ordinato, di porre le vesti più leggere sulle più pesanti, e di fissarvi con uno spillo il cartoncino numerato. Un altro cartoncino uguale consegneranno all'invitato. Una cameriera, munita di spilli e dell'occorrente per cucire, si porrà a disposizione delle signore.

761. Oltre alle sale pel ballo, vi sarà un salotto per coloro che vogliono fare una partita alle carte, e in esso saranno pronti

Digitized by Google

i tavolini da giuoco, coperti di panno verde, muniti di candelabri accesi, e di tutto l'occorrente per giuocare. Un altro piccolo salotto, a luce scarsa, sarà destinato ai babbi che non possono resistere al sonno; un altro ai fumatori. E non mancherà uno stanzino ornato di specchi, dove le signore troveranno una cameriera e tutto l'occorrente per riparare agli improvvisi disordini della toeletta. Dappertutto sia acceso il fuoco.

762. Una festa di ballo senza l'orchestra è impossibile: il pianoforte deve essere riservato alle piccole festicciuole senz'importanza. Uno stanzino sarà riservato ai musici, che vi troveranno dei rinfreschi, e, in fine, la cena.

763. I rinfreschi, il *buffet* e la cena completano la festa. I rinfreschi consistono prima in sciroppi e pasticcini; poi in gelati; più tardi in bevande calde: ponci, the, cioccolata. Quando non c'è il *buffet* si serviranno più volte pasticcini. Dei servi con de' vassoi vuoti debbono seguire quelli che servono i rinfreschi. Essi presenteranno il vassoio quando vedranno l'invitato cercarlo con lo sguardo. Il *buffet* è utilissimo e caro a tutti: soprattutto a quelli che non ballano. Consiste in una tavola apparecchiata, sulla quale sono imbandite vivande fredde: galantine, arrosti spezzati, pasticci di fegato d'oca, sandwichs, prosciutto, pasticcini, frutta candite, biscotti, the, cioccolata, brodo, vini di Madera, di Marsala, di Cipro, di Bordeaux, di Champagne, ec. La cena, quando c'è il *buffet*, si serve dopo il *cotillon*. Altrimenti prima. Meglio sopprimerla, che far sedere soltanto le signore. Esse s'annoierebbero. Meglio di tutto le piccole tavole apparecchiate per sei. La cena si compone di antipasto: caviale, sardine, burro, olive; d'una buona minestra al brodo (*consommé*), delle vivande fredde del *buffet*, e di qualche piatto caldo: selvaggina sovrattutto. I tartufi sono indicatissimi.

764. La signora della casa deve vestire semplicemente: una toeletta da ballo, s'intende, ma di color scuro, con gioielli semplicissimi: oro o cammei antichi. Anche se giovanissima, ballerà poco, e soltanto in fine di serata. Procurerà di restare il più che sia possibile vicino alla prima sala, perchè gli invitati le possano offrire i loro omaggi senza cercar troppo. Quando gli invitati saranno giunti in buon numero, s'occuperà a far ballare le giovinette indicandole ai ballerini di buona volontà. Converserà colle mamme. Se ha una figliuola abbastanza grande per prender parte alla festa, la cura delle giovinette invitate spetterà a lei. Il figliuolo, se ne ha uno, s'occuperà de' suoi coetanei.

765. Alle feste di ballo la grande toeletta è di rigore: per le signore, l'abito a strascico, scollacciato e gli scarpini di raso; per gli uomini, la marsina e i calzoni neri, i guanti e la cravatta bianchi, gli scarpini verniciati. Le marsine bianche e rosse sono eccentricità da non adottare. Il bastone si deve assolutamente depositare alla porta. I guanti non si debbono mai levare. È di pessimo gusto portare anelli sui guanti. Le signorine non dovrebbero dimenticare mai, che la più bella toeletta per esse è la più semplice: la veste bianca, fresca, leggera, vaporosa: non fiori, non gioielli. Una signora non può andare ad una festa di ballo senza il marito, o, nell'assenza di questi, senza un'amica maritata e col marito.

766. Sebbene le sale e i padroni di casa debbano esser pronti, è di cattivo gusto arrivare all'ora precisa indicata dall'invito. Neppure però si deve andare molto tardi. Dopo aver fatto un saluto collettivo a tutti, l'invitato deve cercare la padrona di casa e occuparsi di lei prima d'ogni altra persona, e rivolgerle i saluti d'uso. Il bacio della mano non s'usa più.

767. La moda del *carnet* è per le signore come per gli uomini. Questi debbono sin dal principio della festa inscrivere nel loro *carnet* i nomi di tutte le signore che accordan loro un ballo, sia pure il ventesimo. Invitando le signore, si guarderanno dal sollecitare il *piacere* di ballar seco: è un *onore* che essi pregano sia loro accordato.

768. La signora deve accettare l'invito sempre, da chiunque le sia mosso, a meno che abbia già promesso quel ballo. Nel qual caso deve ringraziare e indicare la causa del rifiuto. La signora che non volesse assolutamente ballare con un Tizio qualunque, deve addurre a pretesto la stanchezza; ma ricordarsi che in tal caso si obbliga a non ballare più.

769. Al ballo bisogna ballare: chi non sa o non vuol ballare non ci vada. La stessa signora non si deve invitare più volte di seguito, se non sia una congiunta, o la fidanzata. Quando una signora rifiuta un invito, non si deve rivolgere l'invito alla signora che le siede allato. L'invitato ha

Digitized by Google

il dovere di far ballare la signora, le signorine di casa e le loro congiunte; non dovrebbe dimenticare le signore e le signorine che per le loro scarse grazie sono costrette alla pena terribile di fare da tappezzeria. Esse gliene saranno riconoscentissime.

770. Il ballerino deve evitare di stringersi troppo al petto la ballerina, specialmente nei balli a tempi affrettati. Quando la ballerina desideri di interrompere la danza, egli deve cessare dal cingerle la persona, e offrirle il braccio. Una signorina deve evitare ogni apparenza di discorsi intimi col proprio ballerino: questi cercando di ottenerne pecca gravemente contro la convenienza. Terminata la danza, il ballerino offre il braccio alla signora, la riconduce al suo posto, e con un inchino profondo la ringrazia dell' onore concessogli. La signora risponde con un grazioso chinar del capo. Ciascuno deve evitare di restare per l'ultimo. Non è necessario congedarsi dai padroni di casa.

771. Ai nostri giorni si balla assai male da noi. La danza non si considera più come un'arte, che sul teatro. Quasi tutti saltellano alla meglio, e la maggior cura consiste nel sapere in un medesimo tempo ripetere un assiduo rivolgersi della propria persona su sè stessa. Lo spettatore passivo d'una festa di ballo si stanca presto.

772. Igienicamente la danza ha il sommo vantaggio di ben situare il corpo in uno stato d'equilibrio il più favorevole alla pieghevolezza, alla leggerezza ed alla rapidità dei movimenti. Conviene alla nostra salute, e molte volte potè migliorare e risanare malattie. Usandone con le regole prescritte dalla igiene può essere un mezzo efficacissimo per lo sviluppo del corpo: rinforza, riposa lo spirito, rallegra l'animo, equilibra le funzioni vitali.

773. Le danze in società affollate, in ambienti mal regolati per caloriferi imperfetti e per illuminazione troppo viva, tornano troppo perniciose ai polmoni costretti a respirare un'aria viziata. Le danzatrici che usano di busti troppo stretti ne hanno compresso il torace, spostati i visceri, e risentono una grave pressione sull' utero e sulla vescica. Le spalle non riparate sono spesso esposte a pericolose correnti d'aria.

774. I balli a tempi stretti, il *valzer* e il *galop* specialmente, inducono un'ansia affannosa, un sensibile aumento della temperatura interna, una straordinaria frequenza nel circolo arterioso, e costituiscono non già un esercizio salutare, ma una vera e pericolosa fatica. La contrazione dei muscoli che ne deriva, rappresenta una perdita grave per l' organismo. La danza a rovescio della propria persona, cioè girando sulla gamba sinistra, è antigienica, e dovrebbe essere assolutamente esclusa.

775. Le bevande diacciate dovrebbero essere assolutamente proibite a chi è accaldato per la danza. Dopo la cena, prima di ricominciare la danza, dovrebbe esservi una sosta di almeno due ore. La durata del ballo non oltrepassi mai la giusta misura che richiedesi pel riposo nel rimanente delle ore notturne. I giovanetti, non adolescenti ancora, non siano ammessi nei convegni troppo affollati. Le donne gestanti, le persone affètte da malattie anche incipienti dei visceri del petto o dell'addome, quelle affètte da vizi congeniti nei vasi arteriosi e venosi, debbono assolutamente astenersi dalla danza.

Battesimo.

776. Quando legami di parentela non ne facciano un dovere, non è punto piacevole essere scelto per fungere da padrino in un battesimo. Secondo la religione cattolica, il padrino e la madrina assumono l' obbligo di sostituire i genitori del fanciullo quando rimanga orfano. Fortunatamente quest' obbligo non è considerato troppo seriamente dalla società moderna; chè, altrimenti, ben pochi accetterebbero il delicato incarico. Se la Chiesa è severa, la società moderna non lo è punto, e non esige da alcuno il compimento dell' impegno assunto.

777. Chiunque può essere richiesto per far da padrino. Quando non si può o non si vuole accettare, il rifiuto deve essere pronto, per non mettere nell' imbarazzo i postulanti. Ma rifiutarsi è molto difficile: è in qualche modo una offesa ai parenti del neonato e alla persona che deve fungere da madrina, o viceversa. I genitori dovrebbero scegliere il padrino e la madrina fra i loro congiunti. La nonna e il nonno paterni sono la madrina e il padrino naturali del primo nato: la nonna paterna e il nonno materno del secondo nato. Nella loro assenza si scelgono fra i parenti più prossimi o gli amici intimi.

Digitized by Google

778. Il battesimo si fa d'ordinario il secondo o il terzo giorno dalla nascita del fanciullo. La scelta dei nomi spetta ai genitori. Una volta il padrino e la madrina davano il loro nome. Ad ogni modo si evitino i molti nomi, ricordando che i contratti che i fanciulli fatti uomini firmeranno, o quelli che a loro vantaggio potessero esser fatti nel tempo a venire, potrebbero dar luogo a liti per le inversioni dei nomi. Si dovrebbero anche evitare i nomi troppo lunghi, i nomi difficili a pronunciare, i nomi illustri. Il piccolo Agamennone o il piccolo Vercingetorice potrebbero benissimo diventare un modesto impiegato comunale o un parroco di montagna, ed Ercole potrebbe riuscire uno storpio.

779. La cerimonia del battesimo è una cerimonia famigliare, e non s'usa mandar lettere di partecipazione. Si mandano per la nascita, redatte press'a poco così: « Il signore e la signora X. hanno l'onore di partecipare alla S. V. la nascita del loro figlio . . . . (o della loro figliuola . . . .) avvenuta oggi . . . . »

780. Il padrino e la madrina hanno l'obbligo di far dei presenti. La madrina dona d'ordinario al neonato un cucchiaino e un giocattolo d'argento, oppure la veste, il mantello e la cuffietta pel battesimo. La veste deve essere o semplicissima o molto ricca. D'estate si fa di mussolina o di tela battista, guarnita di pizzi. Il mantello, lungo o corto a volontà, si fa della stessa stoffa; d'inverno si farà di cascemir bianco, guarnito di seta, ovattato. La cuffietta si fa di pizzi e di nastri; i nastri pei maschi si fanno azzurri, per le femmine rosa. Se vuole, la madrina può anche fare un dono alla madre; ma non è obbligatorio.

781. Il padrino deve inviare alla madrina dei confetti, un mazzo di fiori, e dei guanti: non meno di sei paia. Può aggiugnere dei nastri, dei fiori artificiali, un ventaglio. Il tutto dentro a un cofanetto elegante. Le spese che si fanno alla chiesa spettano al padrino, come l'acquisto dei confetti e il regalo alla nutrice che suol consistere in danaro. Deve inoltre un regalo alla madre: un bronzo, un gioiello, un pezzo d'argenteria, se la madre è ricca; se la sua condizione è modesta, una veste di seta, una poltroncina, del pizzo, un oggetto di lusso; se molto povera, del vino, del caffè, dello zucchero, delle buone coperte, o, meglio ancora, del danaro.

782. Vuole l'uso pur anche che il padrino provveda tre carrozze: nella prima salirà esso insieme alla madrina, alla nutrice, alla levatrice e al fanciullo; nella seconda seguiranno il padre e i congiunti più stretti; nella terza, gli altri invitati. Dopo la cerimonia il padrino ricondurrà a casa la madrina. Procurerà di non dimenticare nella distribuzione dei confetti nessuno degli invitati: nè la nutrice, nè la levatrice. Infine sarà amabile, lieto, e mostrerà d'essere riconoscente per l'onore fattogli scegliendolo.

783. I parenti del neonato offrono d'ordinario un gran pranzo che la madrina, quando sia maritata o vedova, renderà due settimane appresso. Il pranzo battesimale si dovrebbe dare soltanto quando la madre può assistervi. Il padrino non dimenticherà a capo d'anno il suo figlioccio, finchè sarà piccino. Dopo, andrà il figlioccio a chiedergli le sue strenne.

Bevande.

784. Diconsi bevande tutti i liquidi acconci a riparare alle perdite fluide che il nostro corpo soffre continuamente, ad agevolare la soluzione degli alimenti solidi, a favorire la loro digestione. Le bevande si dividono naturalmente, tenendo conto dei principii che contengono e che le caratterizzano, in bevande acquose, acide, zuccherine, aromatiche non fermentate e alcooliche, non o distillate.

Bevande acquose.

785. L'acqua occupa il primo posto fra le bevande. Indispensabile alla vita, forma la base di tutte le bevande, ed è, quando potabile, la bevanda per eccellenza, la più utile e la più sana. Non bisogna per altro berne troppa, soprattutto quando si è molto stanchi e sudati: in tal caso è bene aggiungere all'acqua qualche po' di succo di limone o d'arancio, o dell'aceto, e un po' di zucchero. (Vedi *Acqua.*)

Bevande acide.

786. Le bevande acide sono composte d'acqua e d'una quantità variabile d'un acido qualunque. L'aceto, il succo de' limoni, degli aranci e degli altri frutti acidi, servono a preparare delle eccellenti bevande rinfrescanti, soprattutto quando vi si aggiunga un po' di zucchero. Le acque

Digitized by Google

acidule naturali o artificiali (vedi) sono pure ottime per calmare la sete.

787. *Aceto.* — L'aceto di vino è da preferirsi ad ogni altro. Per fare del buon aceto si prende un barile capace di circa 30 litri e munito d'un rubinetto di legno, non troppo in basso. Vi si mette un litro di buon aceto bollente, si chiude, e si rivolta il barile in tutti i sensi perchè le pareti se ne impregnino. L'indomani s'aggiunge la feccia d'un barile che abbia contenuto del vino, e 30 grammi di tartaro di vino ridotto in polvere. Si lascia fermentare il tutto, tenendo il barile aperto, e 10 giorni appresso s'aggiunge del vino, bianco o nero. In capo a 20 giorni l'aceto è pronto. A mano a mano che si leverà l'aceto, s'aggiungerà del vino.

788. Il vino bianco dà il miglior aceto. Il vino rosso dà dell'aceto rosso che si può scolorire filtrandolo attraverso alla creta. Si può profumare ponendovi in fusione delle foglie di serpentaria o di pimpinella, o dei fiori di sambuco. (Vedi, sotto la voce *Toeletta, Aceti aromatici.*)

789. Gli aceti bianchi del commercio si fabbricano quasi sempre con la birra e col sidro acidificati; ma soprattutto colla distillazione di certe specie di legno. Il prodotto di questa distillazione dà l'acido pirolegnoso, che si purifica distillandolo ancora, e che, allungato con acqua, si vende come aceto.

790. Il buon aceto deve avere un sapore acido sopportabile, un buon gusto, un odore gradevole, limpidità perfetta. Gli aceti cattivi, adulterati o falsificati, sono quasi sempre torbidi, hanno odore cattivo, sono amari e mordenti. L'uso frequente dell'aceto non conviene agli adolescenti, alle persone nervose, irritabili. Predispone alla tosse, alla difficoltà di respiro, indebolisce le facoltà virili.

Bevande zuccherine.

791. Diconsi bevande zuccherine quelle che si ottengono aggiungendo all'acqua zucchero o miele, o succo di fragole, di ciliege e d'altre simili frutta non fermentate. Non si deve abusare di simili bevande. Si consiglia di aromatizzarle coll'aggiunta di un po' di buon vino.

Bevande aromatiche non fermentate.

792. In questa categoria si comprendono il caffè, il the e il cioccolatte.

793. *Caffè.* — La pianta del caffè, col prodotto della quale si prepara il notissimo infuso, è originaria dell'Arabia d'onde fu portata prima in Europa, poi in America, ove è coltivata su larga scala. Le varietà che s'usano fra noi dipendono da cause diverse e non ben note, dal clima, dalla natura del suolo, dal modo di coltivazione.

794. Prima di preparare l'infuso, si sottopongono i grani del caffè alla torrefazione, la quale ha la virtù di sviluppare il delizioso aroma. D'ordinario la torrefazione si spinge troppo oltre; appena il grano ha assunto un color bruno dorato e sulla sua superficie appaiono dei solchi oleosi, si dovrebbe arrestare. Altrimenti il caffè perde il suo aroma.

795. L'infuso si deve fare subito dopo aver macinato il caffè e macinarlo appena torrefatto. Non occorre adoperare acqua bollente. Le caffettiere migliori sono quelle che cacciano il vapor d'acqua attraverso alla polvere del caffè e che operano subito una filtrazione pel vuoto che si fa inferiormente. La miglior miscela è di Moka e Borbone, o Moka e Martinica, in parti uguali. Si può preparare anche a freddo, versando poi un po'd'acqua bollente sul residuo, e scaldando poi a bagnomaria senza giungere all'ebollizione.

796. Il più notevole effetto prodotto dall'infuso di caffè sul nostro organismo consiste in un eccitamento cerebrale accompagnato da sensazioni gradevoli. Facilita la veglia e dispone ai lavori intellettuali. Lo stimolo nervoso si manifesta diversamente a seconda dei temperamenti: gli individui nervosi provano talora a dirittura una specie di esaltamento di tutte le loro facoltà; nei linfatici l'effetto è nullo o quasi.

797. L'infuso del caffè è tenuto da molti in grandissimo conto: da molti è considerato come un lento veleno. Fatto è che non bisogna abusarne. Combatte l'emicrania, facilita la digestione, dissipa i vapori dell'ebbrezza, si adopera con successo come antidoto dell'oppio e dei veleni stupefacenti, possiede elementi nutritivi in qualche copia.

798. Il caffè in commercio trovasi crudo, torrefatto in grana e torrefatto in polvere: ma sotto tutte queste forme è soggetto a molte falsificazioni. Crudo si mescola a sabbia, si tinge con indaco e giallo cromo, ocra, verderame, curcuma e bleu di Prussia; quando è avariato e quindi smorto, si

Digitized by Google

mescola a grani d'argilla compressi entro forme, che certe fabbriche hanno l'impudenza di spacciare apertamente. Torrefatto e macinato si mescola con caffè usato, con grani torrefatti e macinati di cereali, lupini, ghiande, ceci, cicoria, con torba polverizzata ec. I mezzi per svelare queste adulterazioni non essendo alla portata di tutti, consigliamo di comprare il caffè crudo, e di porre ben attenzione perchè sia fresco, e non mescolato a sabbia e a grani di argilla.

799. Il caffè col latte ha pure i suoi partigiani e i suoi nemici. I più per altro affermano che il caffè unito al latte perde in gran parte le sue proprietà, e che pei bambini e per le donne è debilitante. Broussais lo proibisce formalmente alle donne e ai bambini.

800. *The.* — L'arbusto che fornisce le foglie per l'infuso del the è originario della China (*Thea bohea*), dove è coltivato da tempo immemorabile. I Giapponesi gli attribuiscono una origine miracolosa. Dopo essere state colte, le foglie del the sono sottoposte a parecchie manipolazioni alle quali si devono le molte varietà del the stesso. Se ne contano 56 ben distinte a seconda della provenienza, della forma, del colore, delle proprietà. Nel commercio europeo tutte queste varietà sono aggruppate in due grandi categorie: i *the neri* e i *the verdi*.

801. I the neri sono i migliori. Il loro profumo è più soave. Le principali varietà sono: il Pekoe o Pak-ho, il migliore e il più caro di tutti, soprattutto quello a punte bianche; l'Orange Pekoe, che si adopera per lo più mescolato col Souchong, il più forte di tutti, fatto di foglie maturate completamente; il Souchong; il Kien-Poey, prescritto in Inghilterra come ottima bevanda rinfrescante; il Congo, che è il più usato in China.

802. I the verdi provengono da foglie delle quali l'essiccazione è meno perfetta, e contengono un principio acre che agisce potentemente sul sistema nervoso. I the verdi sono quelli che si falsificano più nel commercio, e spesso il loro color verde è dovuto a sali minerali pericolosi. Il the verde più reputato è l'Hyson, che ha bisogno d'una fusione prolungata: l'Hyson Iunior, dalla fogliolina cresputa, verde-giallastra; l'Hyson-Schoulong, piuttosto raro; il The imperiale, e il Tun-ke, sono le altre principali varietà. I the che ci arrivano per via di terra, dalla Russia, sono eccellenti, ma molto cari.

803. La dose per preparare l'infuso è di 30 grammi per ogni litro d'acqua. Il miglior modo di prepararlo consiste nel mettere le foglie nella teiera; poi versarvi un po' d'acqua bollente per lavarle, indi decantare, e versarvi l'acqua bollente. Dopo pochi minuti l'infuso è pronto. Sarà bene scaldare prima la teiera che deve essere di metallo ben pulito e terso. L'acqua un po' dura dà un the più profumato; l'acqua dolce scioglie più presto i principii del the e dà un infuso più forte e più amaro. Nel primo caso occorrono 20 minuti per preparare il the; nel secondo 10 soltanto. In nessun caso si deve far bollire il the.

804. Il the s'impregna facilmente degli odori delle sostanze che gli possono essere collocate vicino. Perciò devesi conservarlo a parte in scatole foderate di piombo o di stagno. In Russia e in Inghilterra se ne fa un consumo enorme: circa 15 milioni di chilogrammi. Prima del pasto eccita l'appetito; dopo, facilita la digestione. La panna, il latte, il rum, lo rendono più gradito a molti.

805. Gli effetti prodotti nel nostro organismo dall'infuso del the sono diversi a seconda che s'usa the nero o the verde. L'infuso di the nero dà luogo a un'eccitazione generale, capace di destare l'energia delle persone indebolite dalla dieta, dal freddo, dalla melanconia; quando è caldissimo promuove un acceleramento febbrile dei polsi che termina con un abbondante essudamento. Il the verde turba il sistema nervoso, dà luogo a un senso d'oppressione, a palpitazioni, a tremiti, a insonnia. L'uso continuo fa cessare l'azione dell'infuso.

806. Il the conviene soprattutto ai linfatici, agli abitanti dei paesi umidi e nebbiosi. Le persone facilmente eccitabili dovrebbero astenersene. Una miscela di tre parti di the nero e una di verde è la più salutare e igienica.

807. Il the è da qualche tempo molto in uso anche da noi. Molte delle nostre signore nei loro ricevimenti offrono il the ai visitatori. Oltre al the si servono dei pasticcini, dei biscotti inglesi, delle fette di pane al burro, dei *sandwichs*, della carne fredda, del vino di Bordeaux, e del cioccolatte. Pel servizio si leva il tappeto dalla tavola, e vi si pone una tovaglia di tela greggia, sulla quale si dispongono i piatti,

Digitized by Google

i piattini, le tazze, i piccoli tovaglioli, le piccole posate d'argento, e quanto occorre. L'incarico di servire il the è affidato alle signorine.

808. *Cioccolatte.* — Piuttosto che una bevanda propriamente detta, il cioccolatte è un vero alimento. Esso è fatto di zucchero e di cacao, che è la mandorla d'un albero americano al quale Linneo ha dato il nome di « cibo degli Dei » (*Theobroma cacao*), e che contiene materie azotate in copia maggiore che il frumento, e materie grasse in copia grandissima, sì da rappresentare un alimento molto sostanzioso.

809. Si hanno diverse qualità di cioccolatte: il più puro, il cioccolatte *santé*, è fatto unicamente di cacao e di zucchero, ed è eccellente per gli stomachi eccitabili, pei convalescenti di affezioni gastriche, pei nervosi. Il cioccolatte alla vainiglia, che ne differisce soltanto per l'aggiunta d'una certa quantità di vainiglia, ha un odore delizioso, un sapore più gradevole, è più facilmente digeribile, e conviene ai linfatici, agli stomachi inerti. Sennonchè troppo spesso la vainiglia è sostituita col benzoino, colla cannella e con altri aromi meno costosi. Si fabbricano anche una quantità di specie di cioccolatte igienico o medicinale, delle quali si farà bene a diffidare.

810. Il cioccolatte è, diremmo, quasi sempre adulterato. Farina di piselli, di fave, di lenticchie, di ceci, fecola di patate, amido, burro, grasso, glucosio, entrano in grande copia nella composizione del cioccolatte a buon mercato. Il buon cioccolatte si spezza nettamente, è omogeneo, si fonde facilmente nella bocca, sviluppa bollendo un delizioso aroma. Le fecole si riconoscono mercè l'acqua iodata che ne colora il decotto in bleu. L'odore di formaggio vecchio e il senso d'irritazione che produce alla gola, svelano la presenza dei grassi.

811. I medici e gli igienisti non sono punto d'accordo circa il cioccolatte. Ma l'esperienza ne permette d'affermare, che il buon cioccolatte, ben preparato, è un alimento gradevole e sano, che nutrisce e si digerisce bene, ed è utilissimo per chi si dedica ai lavori intellettuali. Una tazza di buon cioccolatte dopo il desinare facilita in modo straordinario la digestione.

812. Per preparare una buona tazza di cioccolatte, non bisogna nè grattugiarlo, nè pestarlo; ma solamente spezzettarlo e porlo nell'acqua quando è ancor fredda. 45 grammi di cioccolatte in 150 d'acqua danno una tazza. Si mescola con un cucchiaio di legno sino a fusione completa; poi si lascia bollire per cinque o sei minuti. Quando si cuoce il cioccolatte al latte, si deve versare prima un po' d'acqua sul cioccolatte, per facilitarne la soluzione. Molti infine usano aggiungere un cucchiaino di tapioca che rende più denso l'infuso, e ne fa un alimento eccellente.

Bevande alcooliche non distillate.

813. Fra le bevande alcooliche non distillate, sono il sidro, il sidro di pere, le diverse specie di birra, l'idromele, il vino, e tutte le bevande che si preparano con grani, farine, frutti, senza distillarne i succhi.

814. *Sidro.* — Il sidro, che si fa col succo delle mele e che si usa specialmente in Normandia, è una bevanda sana e gradevole, meno nutriente della birra, ma più rinfrescante. Si usano per fabbricarlo tre specie di mele: dolci, amare e agrette. Il sidro di mele dolci si altera facilmente; il sidro fatto colle mele amare e acerbe si conserva meglio e contiene una quantità maggiore di alcool; il sidro fatto colle mele agrette annerisce all'aria. Si fabbrica facilmente il sidro. Basta tagliare le mele, spremerne il succo con gli strettoi, e lasciarlo a sè, ad una temperatura di 10° a 15°. Si aggiunge poi dell'acqua, e si lascia fermentare. Il buon sidro ubriaca come il vino, abusandone, e l'acido malico che contiene può produrre delle gastralgie.

815. Il sidro di pere è più gustoso, ma s'altera anche più facilmente, e bisogna usarne moderatamente. Ve ne sono delle varietà spumanti che si vendono per vino di Champagne.

816. Un buon sidro si può preparare nel modo seguente: Versate in un caratello 100 litri d'acqua pura e aggiungete:

Mele secche	4 chg.
Uva secca	4 »
Ginepro	400 gr.;

chiudete il caratello, e lasciato fermentare per cinque o sei giorni in estate, per 10 nell'inverno. Appresso, levatene, per mezzo di una cannella, dalla parte inferiore una ventina di litri che verserete di nuovo per la parte superiore nel recipiente, per mescolare il liquido; poi mettetelo in bottiglie ben turate.

Digitized by Google

817. *Birra.* — La birra (dal latino *bibere*, bere), l'antica *cerevisia* o *cervogia*, è d'uso antichissimo. Si prepara con sostanze amidacee che si trasformano prima in zucchero, poi in alcool, glicerina, acido lattico, ec., e con materie aromatiche. I frutti dei cereali possono servire tutti all'uopo; ma l'orzo è preferito. Il grano comune e il gran farro danno un'ottima birra, ma molto cara. La birra preparata colla segale e coll'avena si chiarifica male e inacidisce presto. Surrogati dell'orzo sono i sciroppi di fecola. Fra le sostanze adoperate per aromatizzare e preservare la birra dalla alterazione, la principale è il luppolo. L'acido picrico, l'aloe e l'amaro del bossolo, pure usati, sono nocivi.

818. Per fabbricare la birra bisogna anzitutto per mezzo della germogliazione dell'orzo far sviluppare nel seme la materia azotata (*diastasi*), che deve trasformare l'amido in zucchero. A questo scopo si inumidisce dapprima il seme per disporlo a germogliare, e compiuta la germogliazione in condizioni di temperatura e di tempo varie nei diversi paesi, si dissecca il malto per arrestare il processo, e si macina. La preparazione del mosto si fa per infusione o per decozione; poi si procede alla cottura, in caldaie chiuse, nelle quali si introduce il luppolo. Raffreddato e privato delle foglioline del luppolo e d'ogni materia sospesa, si fa fermentare aggiungendo del lievito a bassa temperatura, per 10 a 20 giorni. Il lievito si depone in fondo ai tini e serve ad ulteriori fabbricazioni. Le birre deboli si chiarificano con colla di pesce. Per le birre forti si lascia che la chiarificazione avvenga lentamente senza aggiunger cosa che sia.

819. La birra, che si può chiamare un vino d'orzo, ma meno acido e meno alcoolico del vino d'uva, si altera facilmente. Per impedirlo si conserva in cantine sotterranee, ventilate, fresche, pulite, lontane dalle vie frequentate, riparate dalla umidità. Le birre d'estate si conservano meno bene di quelle d'inverno. È bene rivestir le pareti interne delle botti con pece d'abete, e intonacarle esternamente.

820. La birra nella fabbricazione della quale è sostituita al luppolo qualche altra materia amara e colorante, si considera come adulterata. La presenza dell'acido picrico si rivela facilmente. Basta per questo prendere una matassina di lana bianca e immergerla nella birra scaldata. Se la birra contiene dell'acido picrico, anche in quantità minima, la matassina si colorirà di giallo; altrimenti non si colorirà affatto, o volgerà leggermente al grigio. La presenza dell'allume, dei sali metallici, dell'acido solforico, frequentissima, si rivela al palato.

821. Vi sono infinite varietà di birra: l'Ale di Londra si prepara in febbraio o in marzo, con orzo tallito e luppolo, per infusione, coll'aggiunta di sale da cucina, coriandoli e grani di paradiso (*Amomum grana paradisi*). Essa, come l'Ale di Scozia e di Preston, è molto pregiata. È poco colorata, ha sapore dolce, balsamico. Il Porter è meno pregiato, ma graditissimo soprattutto al popolo: è una birra bruna, perchè fatta con orzo disseccato a 150° C. Le birre tedesche sono molto pregiate anche perchè inacidiscono difficilmente. La birra bianca di Parigi è fatta con orzo di prima qualità, fatto germogliare accuratamente ed accuratamente seccato alla stufa. Al mosto s'aggiunge siroppo di fecola, e si aromatizza con coriandoli e con fiori di sambuco.

822. In Italia la produzione della birra è abbastanza curata; soprattutto nell'alta Italia. Le birre di Torino, di Bologna, di Udine, di Chiavenna sono abbastanza pregiate: e il fatto è che noi le apprezziamo abbastanza sotto nomi stranieri. Se ne preparano di bianche e di brune, all'uso di Vienna e di Monaco. Il malto si appresta nei mesi più caldi; si preferiscono le birre forti; al mosto non s'aggiungono nè siroppi, nè destrina; il luppolo si fa venire di Germania o d'Inghilterra.

823. La buona birra è una bevanda eccellente, meno stimolante del vino. Favorisce la digestione, calma la sete, conviene soprattutto ai temperamenti nervosi. L'abuso dilata lo stomaco e ne indebolisce l'energia. Può produrre l'ebbrezza come il vino, e anche assai peggio.

824. Si può preparare in casa una buona birra; eccone il modo: Si pongono in fusione in un litro e mezzo d'acqua 100 grammi di fiori di luppolo, e 50 di radici di genziana. In altri due recipienti si sciolgono nell'acqua, separatamente, 2500 grammi di melassa e 50 grammi di lievito di birra. Si versa il tutto in un caratello contenente 100 litri d'acqua, dopo aver fatti passare i diversi liquidi attraverso a una tela. Poi si mescola e si lascia fermentare. Otto a dieci giorni dopo, la birra sarà pronta.

Digitized by Google

825. Un altro metodo consiste nel porre in fusione in 10 litri d'acqua 150 grammi di luppolo in un recipiente che si terrà per una mezz'ora sul fuoco. Si passerà il liquido attraverso a una tela, poi, sciolti vi 3 chg. di melassa, si farà bollire di nuovo il luppolo in qualche altro litro d'acqua, e si verserà il tutto in un caratello che si riempirà con acqua, in una parte della quale si sarà sciolto del lievito di birra (150 grammi). Cinque a sei giorni dopo in estate, quindici a venti nell'inverno, comincia la fermentazione. Appena compiutasi, si potrà mettere la birra in bottiglie. Qualche po' di coriandoli buttati nel tino aromatizzeranno la birra, che costerà appena un soldo il litro.

826. *Idromele.*— L'idromele è una bevanda d'uso antichissimo, che si compone d'acqua e di miele fermentati. Se ne conoscono tre specie: l'una composta semplicemente d'acqua e di miele; l'altra fatta con una parte di miele, tre d'acqua, e diversi aromi. Avvenuta la fermentazione si turano ermeticamente le bottiglie nelle quali si è versato l'idromele che potrà conservarsi per molti anni. È una bevanda saporita, spumante, che in Polonia preferiscono al vino di Champagne. La terza specie d'idromele poi si fa con una parte di miele, due d'acqua ed una di vino, e qualche aroma. Inebbria facilmente. È l'*ipocraseo* dei Greci.

827. *Vino.*— L'industria dei vini è per noi Italiani una miniera d'inestimabile valore, che sino ad oggi una pratica tradizionale e irrazionale non ha saputo sfruttare come avrebbe dovuto; poichè se si accrescessero la bontà e la quantità dei prodotti accettando i consigli della scienza, al mestiere empirico sostituendo l'arte guidata da principii razionali, essa sarebbe una fonte inesauribile di ricchezza nazionale. Non per nulla l'Italia fu detta dagli antichi la terra di Bacco. Per queste ragioni e per la importanza di questa bevanda, della quale la Scrittura dice che *lætificat cor hominis*, daremo all'argomento il maggiore sviluppo possibile.

828. *Vigna.*—La *Vitis vinifera*, la pianta il cui frutto spremuto dà il vino, fu collocata da De Candolle nella classe delle *Dicotiledonee*, o vegetali che germogliando hanno due o più foglie primordiali (*Cotiledoni*) nell'embrione, e nell'ordine delle *Talamiflores*, i fiori delle quali hanno il calice a molti sepali, la corolla composta di più petali, gli stami ed i pistilli, organi della generazione maschile e femminile, inserti sul fondo del fiore. La *Vitis vinifera* appartiene alla famiglia delle *Ampelidee*.

829. Il calore è per la vite la condizione più importante dello sviluppo. Dante diceva:

Guarda 'l calor del sol che si fa vino,
Giunto all'umor che dalla vite cola.

La vite comincia a germogliare quando la temperatura media atmosferica tocca 10° o 11°, e fiorisce quando la temperatura media arriva ai 18° o 19°. Quattro mesi appresso il frutto giunge a piena maturanza; ma durante questo periodo la temperatura media non deve scendere sotto ai 19°. Ond'è che la coltivazione della vite è propria della zona temperata. Il calore soverchio delle regioni tropicali non le si addice.

830. La vite resiste al freddo, ma non all'ombra. Essa ha bisogno di sole e di luce. Ond'è che la miglior esposizione pei vigneti, o piantagioni di viti, è quella di mezzodì. Nei climi molto temperati sono pur buone le esposizioni a mezzodì-levante e a mezzodì-ponente. Nelle regioni dove l'inverno è molto rigido, prima che esso sopraggiunga, si slegano i tralci, s'abbassano e si cuopron di terra per proteggerli. L'umidità, le nebbie continue come le piogge frequenti non sono convenienti alla vite.

831. La vite ama il poggio più che la pianura: predilige i terreni a mezza costa lievemente inclinati a mezzogiorno, riparati dai venti, e protetti da poggi più elevati. I terreni che più convengono alla vite sono i terreni argillosi, le argille calcari o marnose, le terre vulcaniche. In Italia, se se ne eccettuino le terre basse e acquitrinose, tutte le terre sono adatte alla coltura della vite. La fognatura è indicatissima pei terreni troppo umidi o troppo compatti che si vogliano coltivare a vigna.

832. La vite in condizioni diverse di clima, di suolo, di coltura, si trasforma in un numero grandissimo di varietà: circa 2000, delle quali oltre a 350 si coltivano in Italia. Si hanno quindi viti primaticce e tardive, fine e rustiche, a internodi corti e lunghi, a midollo grosso e sottile, a grappoli sciolti e serrati, a buccia tenera e dura, a frutto bianco e rosso, ec. Queste differenti varietà sono i così detti *vitigni*.

Digitized by Google

La scelta dei vitigni deve essere in regola generale subordinata alle condizioni locali economiche e fisiche. Ma, per quanto queste condizioni lo permettano, il coltivatore deve preferire le varietà più fine, governarle bene, e ne avrà il maggior vantaggio. Quanto poi ai vitigni forestieri, senza ripudiarli sistematicamente, vuolsi procedere con molta prudenza nell' accettarli.

833. Il viticoltore deve sapere di ogni vitigno: l'epoca del germogliamento, per ovviare ai danni delle tarde brine; l'epoca della fioritura, per sapere se poi la vite troverà il calore necessario alla maturazione del frutto; il sito sul tralcio delle migliori gemme fruttifere, per tagliarle poi opportunamente; a quali malattie vada soggetto il vitigno; se i grappoli per la loro disposizione soffrano, e quanto, la umidità e la compressione; l'epoca della caduta delle prime foglie, perchè dalla caduta delle foglie i grappoli s' avvantaggiano circa l'aria e il sole; l'epoca della maturanza: la quantità di zucchero contenuta nel succo; la durata della fermentazione del mosto; la proporzione dell'alcool, degli acidi e degli altri principii del vino; la durabilità del vino.

834. La vite si riproduce e si moltiplica in diversi modi: per seme, per gemme, per talee, per barbatelle, per propaggini, per margotte e per innesto. La riproduzione per seme, sebbene la più naturale, è troppo lenta e troppo costosa; la vite ottenuta direttamente dal seme ha bisogno dell'innesto, e non fruttifica che dopo 10 o 12 anni. Però non si pratica che raramente.

835. Il modo di riproduzione più comunemente usato è quello per talee, cioè per tralci staccati dalla vite, provvisti di gemme, lunghi da 20 a 30 centimetri, con tre o quattro nodi, preferendo la parte del tralcio più vicina al legno vecchio, del quale d'ordinario le si lascia attaccato un pezzetto (*magliolo*). Le talee si fanno all'epoca della potatura, e si conservano in mazzetti, sotterrati in luogo esposto al nord, sano, fresco, sino all'epoca di piantarli nelle vigne, in primavera. Le talee provviste di radici, le così dette barbatelle, sono per altro da preferirsi, perchè attecchiscono più facilmente, e al secondo anno di trapiantamento fruttificano già. La pratica quindi del così detto *vivaio*, della coltivazione cioè delle talee, per trasportarle poi nella vigna quando abbiano già messe le radici, è utilissima.

836. Le viti si riproducono per margotte ripiegando all'in giù e sotterrando le punte di uno o più tralci fruttiferi, senza staccarli. Dalle gemme sotterrate escon radici che trasformano i tralci in barbatelle che si staccano poi e si trapiantano, col vantaggio sulle barbatelle comuni di fruttificare in un anno solo, ma non senza danno della vite madre. La riproduzione per propaggini consiste nel piegare entro fosse scavate presso il ceppo d'una vite, lasciandone fuori le punte, uno o più tralci della vite stessa perchè mettan radici e formino altrettanti nuovi ceppi che poi si dividono dalla pianta madre. Questo mezzo serve soprattutto a riempire le lacune nei filari, e a ringiovanire le vecchie vigne. Quando si abbiano dei vitigni nuovi o rari in piccola quantità, s' usa a riprodurli l'espediente di suddividerne le talee, e di seminarne senz'altro le gemme, le quali con molta facilità metton radici.

837. L' innesto, più che un mezzo di riproduzione delle viti, è un mezzo di modificarle migliorandole. L'innesto per contatto si fa applicando la talea-innesto spogliata dell'epidermide nella parte che deve esser posta a contatto, entro un'incavatura praticata nel ceppo da innestare. L'innesto a spacco si opera scalzando il ceppo tagliato a capitozza, sino alla profondità di 15 cm., e praticando in esso una spaccatura nella quale si introduce, a cavalcioni sur una delle parti del ceppo, un tralcio, o mazza, tagliato obliquamente, nella parte inferiore, fra due gemme, a cuneo. Nel primo caso si fascia il ceppo con una buccia di salice od altro; in quest'ultimo oltre alla fasciatura si intonaca con un impasto di argilla e sterco vaccino, o con mastice.

838. Un buon mastice, che si adopera liquido, tiepido, con un pennello, si ottiene facendo fondere in un vaso di terra:

Pece di Borgogna	28	grammi
Pece nera	28	»
Cera gialla	16	»
Sego	14	»
Cenere o terra gialla ..	14	»

839. L'innesto si può fare da marzo sino ai primi di maggio. Quando i succhi cominciano a mettersi in movimento, la riuscita dell'innesto è più sicura. Il combaciamento delle parti deve essere perfetto. Una gemma deve trovarsi sempre

Digitized by Google

alla base dell'innesto. Le viti non si debbono innestare prima che abbiano cinque o sei anni. A innesto riuscito debbono distruggersi tutti i getti del ceppo. Quando l'innesto non riesce, si ha al posto della vite una barbatella.

840. La vite, che, abbandonata a sè, corre alla ventura, striscia, s'arrampica, s'intralcia alle piante, ai muri, è docilissima e può esser costretta a vivere alta o bassa, in angusto spazio, in mille modi. Le uve migliori ed i migliori vini si hanno dalle viti basse, i peggiori dai pergolati e dalle viti sorrette da piante vive o associate ad altre colture che sono a detrimento della loro nutrizione.

841. Il terreno si adatta alla vite scassandolo ad una profondità che varia da mezzo metro a un metro, secondo la natura sua e il clima, e ciò nell'estate che precede il piantamento, o almeno nell'autunno. Il terreno che abbia un rilevante declivio deve ridursi a terrazze. La direzione dei filari deve essere possibilmente da sud a nord, e orizzontale. Ogni ceppo deve avere per sè uno spazio di almeno un metro quadrato. Le piantagioni, specialmente in principio, debbono essere ben governate. Nei due primi anni alle pianticelle si dee lasciare un sol tralcio, il più vigoroso; il terreno deve mantenersi netto e smosso con frequenti sarchiature. Al cominciare del terzo anno le giovani viti si taglieranno a due occhi (gemme) fuori di terra per avere due tralci principali al quarto anno, nel quale si incomincerà a far la potatura normale.

842. La potatura, la quale vuolsi abbia insegnata agli uomini un asino, mangiandosi i tralci d'una vite che diede appresso frutti più belli e più saporiti, è necessaria per ottenere un buon prodotto, e per conservare il vigore e la fecondità futuri alla vite. Questo doppio resultato si ottiene lasciando alla vite soltanto due tralci, l'uno dei quali, il più basso, detto sperone, si taglia in modo che abbia due sole gemme, e l'altro s'incurva e si raccorcia in modo da lasciargli sei ad otto gemme: da questo si ha il frutto dell'anno, e dopo si recide: dallo sperone si hanno due tralci per l'anno venturo. La potatura vuolsi da taluno consigliare in autunno, da tal altro nella primavera inoltrata. Qualcuno poi consiglia di dividerla in due tempi.

843. Di un'altra potatura complementare ha bisogno la vite nell'estate per evitare ogni inutile dispersione di succhi. Perciò, usciti i grappoli, debbonsi levare i pampani sterili sul tralcio a frutto, e i tralci infruttiferi; più tardi debbonsi mozzare i pampani fruttiferi, se a due grappoli, sopra la seconda foglia, se ad uno solo, sulla quarta o sulla quinta: in seguito si mozzeranno anche i tralci legnosi un po'più su del punto al quale si taglieranno, per metterli a frutto, nell'anno venturo. Pochi giorni innanzi la vendemmia sarà pur bene, quando occorra per una migliore e più rapida maturazione, procedere a un parco e graduale sfogliamento.

844. La vite ha bisogno di sostegno. Appunto per arrampicarsi, per attaccarsi, è provvista di viticci. Per ciò servono le canne o i pali, sin dal secondo anno di vita della pianta. I pali debbono essere ben secchi e privati della corteccia, e carbonizzati inferiormente. Il filo di ferro zincato teso nella direzione dei filari è opportunissimo per sostenere le viti. Alla primavera si legherà ogni ceppo di vite al suo palo, il tralcio a frutto si legherà poi a una pertica interposta fra i pali e la sua punta al palo della vite vicina; i pampani del tralcio a frutto, quando ne raggiungono l'altezza, si legano mollemente, con materia sottile, al filo di ferro. I due sarmenti dell'avvenire si manterranno dritti sul palo con successive legature molto molli. Le legature si fanno con vimini, o, meglio, con corteccia di gelso divisa longitudinalmente.

845. I vigneti hanno bisogno di opportuni lavori per distruggerne le male erbe, aerare le radici, concimare il terreno. È necessario nell'autunno restituire al terreno i residui della vinificazione, aggiungendo ad essi ceneri vergini o lisciviate, calce, concimi organici vegetali, o misti, e in quantità moderata; pei terreni poveri serve il concime di stalla.

846. *Malattie della vite.* — La vite soffre pei geli invernali, per le brine, per le piogge, per gli ardori troppo cocenti, per la grandine. Quanto ai geli invernali, la vite, in Italia, non ha molto a temerli: gli inverni troppo rigidi sono un'eccezione. Più frequente è il danno delle brine di primavera alle gemme ancor chiuse o già sbocciate. In quest'ultimo caso il male è irreparabile. La pratica delle stuoie, delle tele, dei cartoni, protegge le viti; ma è troppo costosa. Meglio, di buon mattino, dopo le notti fredde, serene, quiete, bru-

Digitized by Google

ciar nel vigneto sostanze di pronta combustione e che svolgano fumo denso e copioso. Meglio ancora lasciare ad ogni ceppo a taglio corto un lungo sarmento con molte gemme, e inclinarlo quanto più sia possibile verso terra. Se la brina non ha recato danno, lo si recide a maggio; se recò danno, il tralcio sovrannumerario riparerà col suo prodotto.

847. Per diminuire il danno delle piogge e delle nebbie nei giorni precedenti alla vendemmia, giova un moderato sfogliamento delle viti, perchè l'aria e il sole asciughino più presto i grappoli. Contro il danno enorme della grandine che sempre ha uno strascico nell'anno che segue, non ci ha consiglio migliore di una buona assicurazione. Ad ogni modo, se la grandine cada in primavera o in principio dell'estate, bisogna potar subito la vite; se più tardi, bisogna sacrificare il raccolto e amputare le parti offese per rinvigorire la vite, e provvedere almeno al raccolto dell'anno venturo.

848. La vite ha per nemici moltissimi insetti. Fra i tanti sono: la caruga (*Eumolpus vitis*) che, larva, ne intacca le radici, insetto perfetto, le foglie, ma che si allontana scuotendo la vite e ponendo nel terreno le panelle dei semi oleosi; la punteruola (*Rhynchites Bacchus*), della quale è facile raccoglier le uova nelle foglie accartocciate; il pidocchio della vite (*Altica oleracea*), le uova del quale sono visibili sulla pagina inferiore delle foglie, prima di maggio; il maggiolino (*Melolonta vulgaris*), al quale bisogna dar la caccia; la pirale (*Pyralis vitis*), per distrugger le larve della quale serve l'acqua bollente versata sul legno vecchio dei ceppi. Larghe bottiglie con acqua melata serviranno di trappola alle vespe; i fantocci mobili, gli specchi girevoli, qualche fucilata, serviranno ad allontanare i passeri.

849. Più dannosa alla vite è una pianticella crittogama, una muffa devastatrice delle vigne, l'*Oidium tukeri*. Fortunatamente se ne conosce il rimedio: il solfo. La prima solforazione si suole fare quando i germogli della vite sono lunghi da 10 a 15 cm.; la seconda poco prima della fioritura; la terza al colorirsi delle uve. La solforazione deve farsi nei giorni sereni, e ripetersi quando piova, dopo averla eseguita. Il fiore di solfo serve meglio del solfo pestato. La solforazione si pratica per mezzo di soffietti o di pennelli appositi che si trovano in commercio. Un quintale di solfo, che costa circa 24 lire, basta per la solforazione completa d'una vigna d'un ettaro. Condizione importante pel buon resultato è la stagione. Se il freddo è persistente l'operazione non serve. La mancanza di potassa nel suolo pare sia uno dei maggiori coefficienti dello sviluppo della crittogama; perciò si consiglia come un ottimo concime la cenere.

850. Un terribile parassita della vite è un insetto che, apparso prima nel Portogallo, s'introdusse in Francia or sono ventisette anni, e dopo avervi infettati più d'un milione di ettari di terreno, si diffuse in Germania, in Austria, in Svizzera, in Italia. In due o tre anni i ceppi infetti muoiono. Le foglie ingialliscono, poi diventano grige, si disseccano, cadono; i tralci si sviluppano male; i grappoli maturano nel primo anno, ma quasi sempre il loro succo è acido. Nel secondo anno i pampani son corti, esili; le foglie piccole si raggrinzano e ingialliscono; i grappoli non maturano; le radici, se si pongano allo scoperto, appaiono molli, infracidite; i ceppi seccano, muoiono.

851. L'insetto, causa della spaventosa malattia, fu chiamato dal Planchin, che primo lo descrisse, *Phylloxera vastatrix*. È un insetto piccolissimo, ma visibile anche ad occhio nudo, perchè è lungo tre quarti di millimetro ed è largo mezzo millimetro. Larva, ninfa, o insetto perfetto, è ugualmente dannoso. La femmina pare si riproduca per partenogenesi: producendo cioè uova fertili senza il concorso d'un maschio. In un anno può produrre parecchie migliaia di milioni d'uova. La fillossera fa intisichire la vite, producendo sulle radici delle lesioni mortali. E l'insetto devastatore va da radice a radice sotterra, come, volando, per l'aria, va di vite in vite, a distanze grandissime, producendo delle galle che poi, veri vasi di Pandora, riversano il loro contenuto sull'intiera vigna.

852. Sebbene siano stati proposti infiniti rimedi contro la fillossera, nessuno di essi può considerarsi infallibile. Anzi, la maggior parte furon trovati inefficaci. Il solfuro di carbonio, circa 30 grammi per pianta, che si inietta mediante una trivella a pompa nel terreno; la soluzione allungata di solfo-carbonato di potassa, circa 30 centimetri cubici in 20 litri d'acqua per ogni pianta, colla quale si allaga il terreno: accompagnati da opportune stralciature, da mondature della scorza; l'al-

Digitized by Google

lagamento della vigna durante l'inverno, per quaranta giorni circa, e una buona concimazione appresso, parvero i mezzi migliori per combattere il parassita. Ma non riuscirono sempre. Altrettanto dicasi della lavatura colla calce e dell'incatramatura.

853. Soltanto nei centri limitati d'infezione la cura è meno incerta. Bisogna tagliare al piede i ceppi, bruciare sul posto i rami, le foglie e il piede stesso, se d'autunno o d'inverno, altrimenti sommergere il piede nella soluzione di solfocarbonato di potassa, o d'acido solforico. Nella buca lasciata dalla pianta distrutta devesi gettare in copia solfo-carbonato. Tutto intorno, anche se la malattia non si sia manifestata, bisogna sfogliare, stralciare le viti, innaffiarle di solfuro o di solfocarbonato. I pali devono essere pure bruciati.

854. Più terribile ancora è la peronospora della vite (*Peronospora viticola*), una specie di muffa parassitaria appartenente alla famiglia delle *Saprolegnee* e che, ormai diffusa per tutto, minaccia gravemente le nostre vigne.

855. La malattia della vite prodotta dalla peronospora è conosciuta solo da pochi anni in Europa. Prima era nota soltanto nell'America Settentrionale, dove infieriva specialmente sopra certe specie o varietà di viti, come la *Vitis lambrusca*, la *Vitis vulpina*, la *Vitis æstivalis*, la *Vitis cordifolia*, ed era distinta col nome di *sun scald* o colpo di sole. La peronospora era chiamata *mildew* o polvere farinosa. Il nome di *Peronospora viticola*, l'ebbe dal professore De Bary nel 1863.

856. In Europa fu segnalata la prima volta nell'agosto del 1879 in alcune province della Francia meridionale. L'11 ottobre dello stesso anno appariva in una vigna presso Voghera, in Piemonte. Le province venete e piemontesi furono le più colpite sinora: poi, in grado decrescente, la Lombardia, l'Emilia, la Toscana, l'alto Abruzzo.

857. Pare accertato che il *vento salso*, il *marino*, la *nebbia*, il *melume*, la *farinella*, e altre consimili malattie per le quali le foglie della vite imbiancano e cadono precocemente, e l'uva è deficiente o matura male, non siano altra cosa che *peronospora*.

858. Le foglie infette dalla peronospora mostrano sulla pagina inferiore delle chiazze più o meno numerose ed estese, coperte da una muffa bianca di aspetto farinoso, cristallino, rassomigliante alle efflorescenze di salnitro, tanto frequenti sui muri delle stalle e delle cantine. A queste chiazze della pagina inferiore, corrispondono su quella superiore altrettante macchie giallo-brunastre lisce. Col progredire della malattia, il numero delle macchie aumenta, queste si espandono, confluiscono, e le foglie, disorganizzate, cadono a terra disseccate e putrefatte.

859. Le foglie putrefatte per l'azione della peronospora, specialmente quando se ne accartoccino due o tre fra le dita, tramandano un puzzo speciale che ricorda quello del pesce imputridito: carattere naturale, che serve benissimo a distinguere la peronospora dalla crittogama summenzionata, l'*Oidium tukeri*, che sviluppa invece odor di fungo fresco.

860. La peronospora qualche volta, ma raramente, attacca anche, oltre alle foglie, le altre parti verdi della pianta: i picciuoli, i peduncoli, l'involucro dei fiori. In quest'ultimo caso si manifesta sotto forma d'un sottile anello di muffa bianca che circonda il punto dove l'acino s'impianta nel suo pedicello. Fortunatamente tale manifestazione è rara: e diciamo fortunatamente, perchè essa è la più perniciosa di tutte, arrestando immediatamente lo sviluppo del grappolo che si dissecca e cade. Talora anche gli acini ne sono colpiti: si macchiano, diventan duri, e ben presto cadono a terra disseccati.

861. In generale la peronospora non comincia a svilupparsi che quando la temperatura ha raggiunta una certa intensità, non inferiore a 20° C., e l'atmosfera è molto umida per piogge prolungate o per abbondanti rugiade. Le forti infezioni hanno luogo nelle giornate calde e piovose. La siccità arresta bruscamente lo sviluppo della malattia. Anche dopo un vento forte e secco quasi sempre il terribile parassita cessò di diffondersi. I danni che la peronospora recò in questi ultimi anni furono proporzionati alla quantità di pioggia estiva d'ogni regione.

862. Distruggendo le foglie, il parassita priva la pianta dell'organo principale della sua nutrizione. In maggior numero sono le foglie distrutte, minore sarà la quantità dello zucchero e degli altri materiali organici che si troveranno nel frutto, e meno perfetta sarà anche la maturazione del legno fruttifero per l'anno venturo.

Digitized by Google

La deficienza di questi materiali sarà poi tanto maggiore quanto più precoce sia stato lo sviluppo della malattia. Così, mentre l'infezione della peronospora nel settembre avanzato è cosa quasi innocua se l'uva è già abbastanza matura, torna invece esiziale quando accade nell'agosto o nel luglio.

863. Quanto ai rimedi, o almeno ai mezzi che possono essere consigliati ai viticultori onde rallentare, se non impedire, lo sviluppo della malattia, in modo da diminuirne i danni, si ottennero sinora i migliori resultati aspergendo le foglie delle viti con latte di calce, nelle proporzioni del 3 al 4 per 100, in modo che, disseccandosi la calce, si formi una crosta sottile che le ricopra tutte quante, e che le zoospore o germi della peronospora non le possano attraversare. Questo rimedio preventivo serve anche contro l'*Oidium tukeri*. Si applica con gli apparecchi irroratori Balestrazzi, con le pompe Noel, con le pompe irroratrici Zabeo, con le pompette Candeo, con le pompe Garolla, con gli apparecchi Venturini.

864. Valse pure in moltissimi esperimenti ad arrestare completamente lo sviluppo già inoltrato della peronospora, lo spruzzare le viti, prima della fioritura, con una soluzione al 3 per 1000 di solfato di rame, e dopo la sfioritura dar lo solfo acido, per due o tre volte, con uno dei soffietti comuni.

865. Si ottennero buoni resultati anche spruzzando le viti, prima della fioritura, con una miscela liquida, composta di solfato di rame (dal 2 al 3 e mezzo per 100) e di calce viva (dall'1 al 3 per 100), avvertendo per altro che la calce sia ben spenta prima d'essere mescolata al solfato di rame; e dando poi il solfo acido, per due o tre volte, con uno dei soliti soffietti.

866. La polvere Podechar, che consta di calce grassa (100 parti), solfato di rame (20), solfo in polvere (10), cenere viva (15) e acqua (50); la poltiglia Millardet, che consta di calce (15 parti), solfato di rame (8) e acqua (130), sono pure raccomandate.

867. *Fabbricazione del vino.* — Premesso che per fare del buon vino ci vuole dell'uva buona, e che la bontà dell'uva dipende dalla qualità della vite, dalla natura del suolo, dalla esposizione della vigna, dal clima, dalla coltura, dall'andamento delle stagioni, è certo che, a parità d'ogni altra condizione, la bontà del vino dipende dal grado di maturità del grappolo. Il grappolo si deve staccare quando sia giunto a maturità completa. E le ragioni che si danno da quanti anticipano la vendemmia sono tutte relative alla deficienza d'una coltura razionale.

868. Il grado di maturità dell'uva si può riconoscere in modo assoluto spremendo il succo di qualche grappolo colto a caso nella vigna, filtrandolo attraverso a un pannolino, e misurandone la ricchezza zuccherina mediante un apposito strumento graduato che dicesi gleucometro. Ripetendo l'esperimento più volte, ogni due giorni, si avrà la certezza della maturità dell'uva quando l'aumento di densità del mosto non sarà sensibile pel gleucometro. D'ordinario, il gleucometro segna da 8° a 15° per le uve mature. Un grado superiore si ha solo pei mosti ricchissimi di alcool, come son quelli delle regioni meridionali.

869. Quando le viti d'uno stesso vigneto non maturino tutte contemporaneamente, il viticultore cominci la vendemmia quando un quarto delle uve cominciano ad appassire, una metà è perfettamente matura, e l'altro quarto è in via di maturazione.

870. I grappoli debbono essere staccati con le forbici, raccolti in canestri larghi e bassi, e quindi versati in recipienti maggiori con cura per non ammaccarli. I grappoli poco maturi debbonsi porre in disparte: i maturi debbonsi mondare dagli acini ammuffiti o guasti. La vendemmia si deve far col sole e in tempo secco, non di buon mattino, non subito dopo la pioggia, e con la maggior fretta possibile.

871. Le uve appena raccolte, e prima d'esser messe nei tini, debbono essere pigiate bene e per intero. La pigiatura fatta coi piedi, sebbene poco gradita pel contatto non sempre pulito, è abbastanza regolare e perfetta. I pigiatori meccanici rendono più spedita la operazione. Le uve cadono fra due cilindri scanalati e rivestiti d'una rete metallica, messi in moto da una manovella, e avvicinati quanto occorre per schiacciare i grappoli. La separazione d'una parte dei raspi, praticata da molti, può essere conveniente quando si tratti di uve appassite, o destinate a far vini fini, o molto tanniche.

872. Durante la pigiatura devesi assaggiare il mosto, e correggerlo quando s'allontani dalla composizione che la vite ha

Digitized by Google

dato nelle buone annate; ma questo deve essere un espediente eccezionale in casi veramente eccezionali. Quando il saccarometro segna meno di 7°, si aggiunge zucchero: è il mezzo più semplice. Lo zucchero deve essere grasso, di canna. L'aggiunta deve farsi appena incominciata la fermentazione, ricordando che, per accrescere d'un grado l'indicazione data dal saccarometro, occorre aggiungere 1500 grammi di zucchero per ogni ettolitro di mosto. Lo zucchero nei mosti è da preferirsi all'alcool aggiunto nei vini. L'acidità si corregge col carbonato di calce; ma esso non dà sempre buon risultato.

873. I tini si devono riempire nella giornata, e non sino all'orlo; ma sino a tre quarti o poco più. La follatura del mosto (*squassamento*) ripetuta frequentemente eccita la fermentazione e la mantiene viva e uniforme. Quando questa sia stentata, giova riscaldare il mosto coll'introdurre nel tino un tubo di piombo a spirale nel quale si fa passare del vapore acqueo, o aggiungere del lievito di birra o del mosto di uve raccolte prima e in piena fermentazione. Quando si voglia arrestarla o diminuirla, perchè troppo viva, si abbassa la temperatura, o s'innalza a 65°, o s'aggiunge alcool. Le vinacce si devono costringere nel mosto, i tini devono tenersi coperti con un semplice coperchio o con un drappo, e si deve affrettare la svinatura.

874. Il momento propizio per separare il mosto fermentato dai raspi e dalle bucce per travasarlo nelle botti (*svinatura*) è quello in cui il mosto, perduto in parte il sapore zuccherino che gli è proprio, comincia a prendere gusto e sapore di vino: vale a dire quando il suo calore diminuisce e il gleucometro scende a 3° o a 4° sotto lo zero.

875. Affrettando la svinatura si diminuisce la colorazione del vino; ma è certo che la materia colorante non accresce ad esso bontà. La svinatura deve ritardarsi soltanto quando si voglia avere del vino piuttosto aspro e commerciabile appena spillato dai tini.

876. La svinatura si deve fare possibilmente con tubi o sifoni; o almeno applicando alla spina del tino una cannella a chiave, e raccogliendo il vino, attraverso a uno staccio di fil di ferro, in damigiane o mastelli coperti con una tela. Le botti devono essere riempite solo per quattro quinti, quando vi si voglia aggiungere il vino che si ricaver àdalla torchiatura delle vinacce.

877. Le vinacce servono a fare il vinello. A questo scopo dopo la svinatura aggiungonsi sulle vinacce la metà o i due terzi d'acqua, oppure tanta acqua quanto fu il vino già ricavato, insieme a poche uve pigiate e ad un po' di zucchero.

878. Nelle botti il vino fermentando ancora si migliora. Dovranno quindi adottarsi i cocchiumi idraulici, semplici, comodi, di poco costo, attraverso ai quali passa un tubo che si ripiega e pesca in un vaso d'acqua dove si svolgono i prodotti gazosi della fermentazione (acido carbonico), pur impedendo il contatto dell'aria col vino.

879. Le botti si devono colmare, dapprima tutti i giorni, poi una volta per settimana, infine una volta o due al mese; quando il vino sia divenuto chiaro, si chiuderanno ermeticamente. Ma la colmatura deve continuar sempre, una volta al mese. A questo scopo servirà vino identico conservato in fiaschi o in botticelle. Quando mancasse il vino, si adoperino pietre silicee o quarzose, ben lavate.

880. La stagione opportuna pei travasamenti è dal dicembre a tutto febbraio. Essi hanno per scopo di eliminare le materie fecciose depositate nel fondo delle botti dal vino, e che potrebbero guastarlo.

881. I vini abbondanti di fermento o di acidi si sogliono chiarificare; così quelli destinati a sopportar viaggi e calore. Si pratica questa operazione d'ordinario con bianchi d'uovo, tre o quattro per ettolitro, sbattuti in un bicchier d'acqua con sale di cucina, cui s'aggiunge poi mezza bottiglia di vino; o con colla forte di buona qualità, 20 grammi per ettolitro, sciolta nell'acqua calda e quindi sbattuta con mezza bottiglia di vino. S'introduce l'uno o l'altro liquido nella botte, si agita il vino con un fascetto di vimini, quindi si chiude la botte. Una settimana dopo, se d'estate, due o tre se d'inverno, si travasa.

882. I vini bianchi dolci si ottengono coi travasamenti ripetuti a brevi intervalli, da quando furono torchiate le uve, e compiuti appena un po' di schiuma appaia intorno al cocchiume, sino a far l'ultimo al principio dell'inverno; oppure colle filtrazioni, passandoli cioè con filtri di carta, o di tela, o di panno. Meglio di tutto una sola filtrazione col panno, quindi tre o quattro travasamenti.

Digitized by Google

883. Si ottengono i vini bianchi spumanti colla fermentazione lenta, e coi travasi frequenti in botti solforate impedendo poi la fermentazione: ciò che si ottiene collocando il mosto delle uve appena torchiate in tini o mastelli, e imbottandolo circa 24 ore dopo, quando lo strato schiumoso (*cappello*) comincia a screpolarsi. Servono piccole botti solforate che si tengono aperte in luoghi freschi e si ricolmano spesso, perchè ne esca la feccia, e si chiudono appena cessa la fermentazione tumultuosa. Sulla fine del dicembre, in una giornata serena, si travasa, si chiarifica con colla, e si chiude la botte. Si travasa due o tre settimane appresso; poi di nuovo in marzo, rinnovando la chiarificazione. Venti giorni appresso s'imbottiglia.

884. Per fare il vin santo occorrono uve a grappolo sciolto e a buccia dura, non importa se bianche o rosse, ma d'una sola qualità. Delle uve raccolte a perfetta maturità, parte si distenda in luogo asciutto, aerato, sur un soffice letto di paglia asciutta, parte si leghi a più grappoli insieme e si appenda al soffitto. Verso la fine del dicembre si sgranino le uve, buttandone gli acini secchi o ammuffiti, e si pigino con ogni cura; poi si versino in un tino dove debbono essere agitate per due o tre ore, e quindi in botticelle non solforate. Appena cominci la fermentazione, che, occorrendo, si potrà affrettare con poco mosto caldo, si applichino i cocchiumi idraulici. Tre mesi appresso si procederà al primo travasamento; il secondo si farà in ottobre, il terzo e il quarto si faranno nel marzo e nel settembre dell'anno appresso. Nell'inverno del terzo anno si chiarificherà con colla di pesce, si travaserà in fiaschi, e due o tre mesi dopo, prima dell'estate, si porrà in bottiglie.

885. Per l'imbottigliamento dei vini non si può fissare un'epoca. Essa dipende dalle loro condizioni di limpidezza, di sapore, di profumo. Ad ogni modo, meglio ritardarla che affrettarla. Il mese di marzo è il più indicato. Le giornate serene sono da preferirsi. Le bottiglie debbono conservarsi in luogo fresco, sano, poco illuminato, coricate orizzontalmente, anche in file sovrapposte.

886. *Tinaia e cantina.* — Due siti occorrono, almeno, di facile comunicazione, ma separati, per la vinificazione: la tinaia per pigiare e fermentare le uve, la cantina pel deposito e per la conservazione dei vini. Se i vini si conservino oltre l'anno, abbisogna un altro sito pei vini maturi, che si terranno in botti o in bottiglie.

887. Una buona tinaia deve essere accessibile ai carri, molto ampia, pulitissima, ben aerata da finestre aperte, se al pianterreno, presso il pavimento; se sotterra, presso il soffitto, suscettibile d'essere riscaldata mediante camino o stufa. La cantina deve essere ampia, sana, fresca, ventilata, tranquilla, pulita, possibilmente a un piano sotto alla tinaia. Il sito per conservare i vini maturi deve essere addirittura sotterra. L'asfalto è indicatissimo pei pavimenti.

888. I tini pel mosto sono vasi a forma di cono tronco, capaci di 10 o più ettolitri. Devono essere di legno di quercia o di castagno, a grosse doghe ben cerchiate. I coperchi debbono avere un diametro minore di quello della bocca dei tini (sì che possano entrarvi e tenere immerse nel mosto le vinacce), e bucherellati. Debbonsi però avere dei coperchi più grandi da usare a fermentazione compiuta. Invece dei tini servono le botti munite superiormente di una larga apertura.

889. Le botti hanno forma di due coni tronchi riuniti per le basi. Il legno deve esser sano, stagionato, omogeneo; le doghe piallate con cura, ben cerchiate; il cocchiume e la spina lavorati al tornio; i fori ben rotondi; non debbono toccare i muri. A preservarle dalla umidità s'usa spalmarle di colla, poi, asciugata che sia la colla, d'un intonaco, che si ottiene macinando con 30 parti di biacca 8 di gomma damar e 10 di essiccativo inglese, aggiungendo poi 60 parti di terra rossa fina ed olio di noce quanto occorre.

890. L'ambizione delle grandi botti non è ragionevole, nè conveniente. I vini vivono meglio nei piccoli recipienti. Le botti grosse debbono avere larghi fori per poterle nettare facilmente. I recipienti nuovi s'acconciano riempiendoli d'acqua fresca che si deve rinnovare ogni due o tre giorni, sino a che vi si conservi limpida e inodora; poi versandovi acqua calda con foglie di pesco, lavandoli e asciugandoli bene, e infine lavandoli ancora con acqua fresca. Vuoti, si conservano dopo averli lavati con acqua prima, poi con vino, lasciandoli aperti se hanno fori abbastanza larghi, se no sfondandoli. I luoghi ben ventilati sono quelli nei quali si conservano meglio.

891. La solforazione delle botti si pra-

Digitized by Google

tica come segue: Si levano le fecce, poi si abbruciano nel loro interno una o due micce di solfo appese a un filo di ferro calato pel foro del cocchiume e attaccato al cocchiume stesso col quale bisogna chiuderle. Quando si voglia servirsene, si lavano con acqua calda prima, poi con acqua fredda; infine con vino o, meglio, con alcool.

892. Le micce di solfo per le botti si preparano nel modo seguente: Si fa fondere del solfo in un vaso di terra, poi, ritiratolo dal fuoco quando è ancor fuso, vi si immergono delle strisce di tela di stoppia a maglie larghe, lunghe da 20 a 30 cm. e larghe da 4 a 5, che si lasceranno poi asciugare.

893. Le botti si risanano lavandole e raschiandole bene, poi versandovi un pezzo di calce viva (due pugni per ogni ettolitro) e un po' d'acqua. Si smuove ogni tanto la botte in tutti i sensi per 24 ore, dopo averla chiusa con un turacciolo di stoppia, quindi si lava con acqua pura prima, poi con acqua bollente e foglie di pesco infuse, in fine con alcool. Serve anche bruciarvi dentro dei sarmenti, o impregnarla di spirito che si accenderà.

894. Le macchine più o meno ingegnose e utili descritte nei trattati di vinicoltura, o annunziate dalle quarte pagine dei giornali, non debbono tentare il piccolo vinicultore; l'economia e la semplicità degli utensili gli si raccomandano. La più grande pulizia è indispensabile per tutti.

895. Il buon vetro da bottiglie deve contenere almeno almeno il 60 per 100 di silice, e non più del 20 per 100 di calce; uno solo d'allumina. Devonsi rifiutare le bottiglie nelle quali una soluzione di acido tartarico (10 per 100) in poche ore si intorbidi e si colori in giallo. Le migliori bottiglie sono quelle poco colorate, senza bolle d'aria, a forma cilindrica inferiormente e conica superiormente, con orifizio perfettamente circolare. Devono esser tenute ben nette. Si puliscano con sabbia fina o con cenere, non con piombo.

896. I buoni turaccioli o sugheri costano molto: ma viceversa costan meno dei cattivi. I turaccioli duri, bucherellati, devonsi rifiutare. Si conservano, dopo averli fatti bollire in acqua salata ed asciugati bene all'aria e al sole, in luoghi asciutti e sani. Prima di adoperarli, si faccian bollire nel vino, e si adoperino ancor caldi, chè in tal caso si può far a meno di macchine. I turaccioli delle bottiglie contenenti vini spumanti debbono essere legati con spago, o meglio con filo di ferro cotto e zincato. Fra il vino e il turacciolo deve sempre rimanere uno spazio sufficiente.

897. Il riscaldamento delle bottiglie a bagno maria, a 45° Réaumur, è eccellente per conservare e migliorare i vini.

898. *Malattie del vino.* — I vini torbidi si correggono travasandoli in botti solforate, chiarificandoli poi, e travasandoli di nuovo in botti solforate. Se l'intorbidamento però fosse molto avanzato, si potrà ricorrere all'acido tartarico e all'alcool.

899. I vini incerconiti, che hanno girato, e che si colorano in giallo e acquistano un gusto nauseante, si correggono filtrandoli o chiarificandoli, travasandoli poi in botti ben solforate, e infine aggiungendo vino aspro e carico di colore.

900. I vini che siano diventati troppo amari si correggeranno chiarificandoli, travasandoli in botti ben solforate, e aggiungendo nel travaso una soluzione di acido tartarico, 100 grammi circa per ettolitro.

901. La viscosità (o *grossume*) del vino, che colpisce soprattutto i vini bianchi ricchi di materie albuminoidi e poveri di tannino e di alcool, e che è dovuta a un parassita vegetale, si corregge facendo cadere dall'alto il vino in contatto dell'aria, e travasandolo in botte non solforata; o aggiungendo tannino. Se si manifesta in autunno, si versi su buone vinacce non ancora fermentate, e vi si lasci due o tre giorni.

902. L'acidità, dovuta alla presenza di un parassita fermentizio, il *Mycoderma aceti*, si può guarire solo quando sia incipiente, travasandone solo la parte che si trova superiormente in una botte solforata, quindi aggiungendo carbonato di calce (100 grammi per ettolitro), agitando per alcuni giorni il vino, e rinnovando, quando occorra, la operazione. Il tartarato neutro di potassa serve anche meglio.

903. Il vino semplicemente *svanito* si corregge versandolo su buone vinacce. Il rancidume si impedisce conservandolo in botti sempre piene ed abboccate; si corregge travasandolo in botti solforate nelle quali si sia introdotto del carbone vegetale ben secco (50 grammi per ettolitro). La colmatura delle botti preserva il vino anche dalla efflorescenza, la quale si combatterà chiarificando, travasando, solforando il vino, e aggiungendo alcool.

Digitized by Google

904. L'odore di botte e di muffa si toglie versando nelle botti da due a quattro ettogrammi per ettolitro d'olio d'uliva fino e fresco, agitando a più riprese per una settimana, lasciando riposare per un'altra settimana, quindi travasando. L'olio, che si leverà facilmente, servirà come olio combustibile.

905. L'odore di solfo si toglie usando recipienti di rame pei travasi, e, meglio, col carbone vegetale fresco (100 grammi per ettolitro pei vini bianchi, 50 pei vini neri).

906. *Adulterazione del vino.* — Non v'è sostanza più suscettibile di falsificazioni del vino, e su cui le risorse dei falsificatori si siano rivelate così svariate e così estese. Spesso ciò che noi paghiamo e beviamo come vino, vale a dire come mosto d'uva fermentato, puro, non è che una miscela di tamarindo, orzo, radice di tormentilla, radice di viole, sal comune, sambuco, cicoria, soda, acido solforico, alcool, allume, glicerina, acido salicilico, gesso, ed altro.

907. In generale si possono considerare come adulterati: *a*) il vino allungato con acqua; *b*) il vino che si spaccia sotto il nome d'un vino di qualità migliore; *c*) il vino mescolato con alcool o con alcool allungato con acqua; *d*) il vino mescolato con vino di frutta o con vinello; il vino corretto con glucosio o zucchero di patate, o con gesso; il vino colorato artificialmente; il vino di vinacce; il vino al quale siano stati aggiunti tannino, allume, glicerina, acido salicilico e solforico.

908. Il solfo, purchè scevro d'arsenico; la gelatina usata per la chiarificazione; lo zucchero, purchè non d'amido o di glucosio; l'alcoolizzazione con alcool scevro di alcool amilico, ed entro certi limiti; l'uso della calce e della magnesia, entro limiti ristretti, per la neutralizzazione degli acidi soverchi, possono soltanto essere tollerati.

909. Le adulterazioni del vino si manifestano soltanto per mezzo di operazioni chimiche che non sono alla portata di tutti. Sarebbe perciò desiderabile che un controllo regolare e severo sorvegliasse la fabbricazione dei vini e che ogni comune importante avesse un laboratorio chimico, dove il pubblico potesse sollecitamente ed economicamente far analizzare il vino e le altre bevande di cui vuol far uso. Alcuni comuni hanno già tali laboratorii.

910. *Vino bevanda.* — I vini bianchi sono più leggeri dei rossi, meno alcoolici, di digestione più difficile, più facili a produrre l'ebbrezza. I vini spumanti producono un'eccitazione momentanea che favorisce la digestione, e dispongono alla gaiezza; ma non bisogna abusarne. I vini molto alcoolici non si devono bere che in piccole quantità; convengono soprattutto ai linfatici.

911. I vini rossi, più ricchi di tannino e più poveri di materia azotata dei vini bianchi, sono preferibili. I vini vecchi sono meno eccitanti, più tonici e gradevoli dei vini nuovi: accrescono le facoltà digestive, aumentano il calore interno.

912. L'ubbriachezza è l'effetto immediato dell'abuso del vino. Essa può dar luogo a congestioni, ad alterazioni dello stomaco e degli intestini, e qualche volta anche alla morte. L'uomo deve assolutamente guardarsene. Quando sia lieve, una tazza di buon caffè basta a combatterla. Altrimenti servirà un bicchiere d'acqua zuccherata nella quale siano stati versati 15 decigrammi di acetato d'ammoniaca.

Bevande alcooliche distillate o per infusione.

913. *Liquori.* — I liquori, bevande eminentemente alcooliche, in dosi moderate eccitano il sistema nervoso e danno luogo ad un momentaneo aumento d'energia. L'operaio, il contadino, che si ciban male e vivono in condizioni tristi d'abitazioni, gli abitanti dei paesi freddi e nebbiosi, ne traggono un vero vantaggio. Ma l'abitudine e l'abuso ne sono perniciosissimi, e quindi da condannare. A digiuno specialmente sono pericolosi.

914. L'acquavite di vino è uno dei liquori più stimati: quella che si fabbrica a Cognac in Francia ha acquistata una reputazione grandissima. Il rum si ottiene facendo fermentare e distillando il succo della canna di zucchero. Vengono in seguito le acquaviti di barbabietola, di grano, di patate, di ciliege nere (*kirsch*).

915. L'assenzio si prepara colle foglie e coi fiori della pianta di questo nome macerati nell'alcool, al quale s'aggiunge dell'essenza d'anice. È uno dei liquori più ricchi d'alcool, e dei più pericolosi. L'abitudine dell'assenzio produce un'eccitazione alla quale spesso succedono l'ebetismo e la morte. Spesso è dannoso anche

Digitized by Google

per l'uso del solfato di rame impiegato a colorirlo.

916. *Cassis.* — Il Cassis si prepara lasciando in infusione per 15 giorni in tre litri d'acquavite:

Bacche di cassis	1,000	chg.
Chiodi di garofano	0,002	»
Cannella	0,002	»
Zucchero	0,750	»

Si deve quindi spremere le bacche attraverso un panno, filtrare il liquore, e chiuderlo in bottiglie.

917. *Curaçao.* — Il curaçao, uno dei liquori migliori e più sani, si prepara come segue. Lasciate macerare al sole, per 15 giorni, in una bottiglia ben chiusa, 50 grammi di scorza secca d'arancio con un litro di buona acquavite, avendo cura d'agitare il liquido ogni giorno. Poi fate fondere al fuoco 500 grammi di zucchero in una quantità uguale d'acqua, e versate il siroppo leggermente caramellato nell'acquavite.

918. *Anisetta.* — La maniera più semplice di fabbricarla consiste nel versare alcune gocce d'essenza d'anice in un litro d'acquavite, cui s'aggiungerà una quantità uguale di siroppo di zucchero. Si possono anche pestare 100 grammi di anici verdi, e porre in fusione per un'ora in due litri d'alcool puro; poi si passa il liquido attraverso a un panno, e s'aggiungono 2 chg. di zucchero fusi in un litro e mezzo d'acqua. L'anisetta, come quasi tutti i liquori, migliora invecchiando.

919. *Liquore di noccioli.* — Rompete 200 noccioli d'albicocco, scaldateli nell'acqua bollente per levarne la pellicola, quindi poneteli in quattro litri di buona acquavite e lasciateli al sole per due mesi in un boccale ben chiuso. Poi aggiungete ugual quantità di siroppo di zucchero.

920. *Liquore Raspail.* — Questo eccellente liquore si prepara lasciando al sole per alcuni giorni in una bottiglia turata e legata:

Alcool a 21°	1	litro
Radici d'angelica	12	gr.
Calamo aromatico	2	»
Mirra	1	»
Cannella	25	centigr.
Aloe	25	»
Chiodi di garofano	15	»
Vainiglia	25	»
Canfora	25	»
Noce moscata	25	»
Zafferano	25	»

Poi si filtri, s'aggiungano un bicchierino d'acquavite e 500 grammi di zucchero caramellato in uguale quantità d'acqua, e si chiuda, dopo averlo ben agitato, in bottiglie.

921. *Crema alla vainiglia.* — È un ottimo liquore che si prepara facendo fondere per un'ora in 2 litri d'alcool, 4 cannelli di vainiglia tagliati a pezzetti, poi aggiungendo 2 chg. di zucchero fusi in un litro e mezzo d'acqua, agitando il tutto e chiudendolo in bottiglie.

922. *Ponce.* — Si prepara facendo un infuso di 10 grammi di the nero in 250 grammi d'acqua bollente, poi aggiungendo 250 grammi di rum, 100 grammi di zucchero e un limone intero tagliato a pezzetti. Si scaldi a bagno maria.

923. *Liquore di rose.* — Riempite un recipiente di strati successivi di petali di rose e di zucchero in polvere, coprite il vaso con pergamena, e lasciate al sole sinchè lo zucchero si sia fuso. Allora riempite il vaso con alcool o meglio con *kirsch*, lasciatevelo per un paio di giorni, e passate in uno staccio.

924. *Ratafià di caffè.* — Pestate due ettogrammi di buon caffè Moka o Levante leggermente torrefatto, e altrettanto dello stesso caffè crudo. Lasciatelo macerare per un mese in due litri di acquavite o di rum, in un vaso ben chiuso e che bisognerà agitare di frequente. Aggiungete quattro ettogrammi di zucchero sciolto in poca acqua, e una settimana appresso passate allo staccio e filtrate.

925. *Ratafià di ribes, di lamponi o di more.* — Lasciate un mese in fusione un chilogrammo di frutta, due litri d'acquavite, due grammi di cannella frantumata, e due grammi di chiodi di garofano. Aggiungete mezzo chilogrammo di zucchero e filtrate.

926. *Ratafià d'arancio.* — Mettete tre belli aranci, ben maturi, dalla buccia sottile, tagliati in quarti in un litro di buona acquavite, e lasciateveli per quindici o venti giorni. Poi fate un siroppo con un chilogrammo di zucchero e mezzo litro d'acqua, e unitelo all'acquavite. Otto giorni dopo filtrate e chiudete in bottiglie.

927. *Altri Ratafià.* — Fate sciogliere a freddo in un litro d'acqua un chilogrammo di zucchero e aggiungete un litro d'alcool. Poi 1 grammo d'essenza di menta; o 350 grammi d'ananas grattato tenuto prima per otto giorni in fusione nell'al-

Digitized by Google

cool; o mezzo grammo d'essenza di cannella; o 75 grammi di cacao, più 12 di cannella e 12 di seme di carote, macerati prima nello spirito, secondo che si voglia il ratafià di menta, o d'ananas, o di cannella, o il così detto latte di vecchia.

928. *Liquore di the.* — In un quarto di litro d'acqua bollente buttate 60 grammi di the verde scelto; aggiungete mezz'ora dopo due litri di buona acquavite, e 24 ore dopo filtrate e aggiungete del siroppo di zucchero fatto con mezzo litro d'acqua e 800 grammi di zucchero.

Biancheria e bucato.

929. Le case, gli individui debbono essere largamente provvisti di biancheria; ma non oltre al bisogno. La biancheria che le vecchie massaie, specialmente in campagna, accumulano nei cassettoni, ingiallisce, si trincia nelle pieghe, rappresenta un capitale infruttifero. Meglio fare acquisto ogni anno d'una piccola quantità di biancheria, quanto occorre per sostituire quella logorata dall'uso. Una buona massaia deve inoltre tenerla con cura e rammendarla appena lavata.

930. La biancheria di filo per gli usi della toeletta e della tavola è preferibile a quella di cotone, sebbene più cara, perchè di maggior durata. Il cotone è preferibile per la biancheria d'uso personale, specialmente in estate. Le tele di filo son fatte di canapa o di lino. Le tele di canapa sono in generale più forti: quelle di lino più belle e più fine. Le tele di canapa variano all'infinito: dalla tela da vele e da imballaggio sino alle belle tele da camicie; la tela comune serve a far lenzuoli, asciugamani, camicie e mutande. La tela di stoppa serve a far sacchi, strofinacci. Le tele di lino più stimate sono quelle d'Olanda e di Bretagna, i *cretonnes*. Le più care, quelle battista e di rensa, servono per fare fazzoletti, cravatte, colletti, cuffie.

931. Per la biancheria di lusso da tavola si adopera la tela damascata di Fiandra, d'Olanda, di Sassonia. I migliori tovaglioli e asciugamani sono quelli fatti di buona tela bianca, preferibili a quelli fatti di *madapolam*, sebbene più cari. Gli asciugamani stretti e lunghi si debbono preferire ai quadrati.

932. La massaia ordinata deve numerare per dozzine la propria biancheria. Il numero, fatto con cotone rosso, si pone sotto le iniziali. La biancheria si deve tener ben ordinata nei cassettoni: quella per la tavola, quella per la toeletta, quella pel letto, quella per gli usi personali, debbono avere ciascuna il suo posto. Bisogna tenerne lontane l'umidità e la polvere. Le dozzine si devono annodare insieme con un nastro, e coprirle con vecchia tela.

933. Le massaie che vogliono evitare la perdita di tempo e la noia di contrassegnare la loro biancheria coll'ago, potranno ricorrere agli inchiostri indelebili che presentano del resto qualche vantaggio sulle iniziali fatte coll'ago. Uno di questi inchiostri si prepara con una soluzione di nitrato d'argento e di gomma: due parti di nitrato, sette d'acqua, una di gomma. Bisogna però aver cura di bagnare prima la biancheria in una soluzione di bicarbonato di soda o in acqua di sapone.

934. I segni fatti sulla biancheria col nitrato d'argento si possono però levare mediante il cianuro di potassio sciolto in un po' d'acqua. Bisogna aver cura nell'adoprarlo d'usare un pennello, perchè il cianuro è una sostanza molto velenosa. Dopo si laverà la parte smacchiata con acqua fredda.

935. Un mezzo eccellente per contrassegnare la biancheria è il seguente: Si abbia un sigillo colle iniziali o i numeri in rilievo, e si scaldi fortemente, senza però che raggiunga il calor rosso. Si cosperga quindi con zucchero in polvere finissima la parte che si vuol contrassegnare e vi si appoggi sopra, comprimendo, il suggello. Il segno sarà indelebile.

936. Un altro buon inchiostro, da preferirsi al nitrato che qualche volta logora la biancheria, si ottiene mescolando in una pasta semiliquida le seguenti sostanze:

Solfato di manganese...	4	grammi
Acqua distillata.....	4	»
Zucchero in polvere....	8	»
Nero fumo.....	2	»

Se ne fa uso come degli inchiostri tipografici: con una stampiglia. Si lascia asciugare, si bagna con una soluzione di potassa caustica, si lascia asciugare di nuovo, poi si lava a grande acqua.

937. Gli strofinacci si dovrebbero fare di quella grossa tela grigia che costa da 70 a 80 centesimi il metro, e che è alta 70 cm. Il farli di tela grossa e bianca a

Digitized by Google

ordito rado non è punto economico, perchè diventan presto fiosci e filaccicosi, e, sciupandosi, lasciano sui mobili del peluzzo. Gli strofinacci per gl'impiantiti si fanno di tela da imballaggio.

938. Quando i lenzuoli cominciano a logorarsi nel mezzo, si disfà la cucitura e si uniscono in modo che le parti laterali vengano nel mezzo; ma quando essi siano troppo logori, se ne potranno fare degli asciugamani coi quattro canti. I grembiuli da cucina si rivoltano, cioè si pone l'alto in basso e viceversa. La biancheria che non serve più si deve conservare per farne degli asciugapiedi, delle bende, od altro.

939. Quando si ripone la biancheria, oltre al rammendarla, se occorra, converrà far attenzione ai bottoni, alle fettucce o nastri, agli occhielli. Nelle rammendature si adoperi cotone poco torto, non refe. I rammendi si facciano al rovescio e nel senso dell'orditura. Alle due estremità del rammendo bisogna lasciar un po' lento il cotone. Le calze di lana non si devono mai rammendare con lana nuova.

940. Per fare una camicia da uomo occorrono da m. 3 a 3,50 di tela che sia alta da 1 m. a 70 cm. Lo sparato deve esser lungo circa la metà della camicia. Per una camicia da donna occorrono m. 2,50; se colle maniche lunghe, ne occorrono 3 m. Quando si fanno camicie di flanella, è bene bagnare prima e asciugare la stoffa, perchè si corre il rischio altrimenti che diventino troppo strette e troppo corte dopo il primo bucato.

941. Per le lenzuola, dei letti larghi da m. 1,15 a m. 1,30, si adopera tela alta m. 1,20, e ne occorrono da 16 a 17 m. per farne un paio. Pei letti larghi da 80 cm. a 1 m. si adopera tela alta da 90 cm. a 1 m., e si impiegano da 14 a 15 m. ogni paio di lenzuola di due teli. I tovagliuoli si tagliano d'ordinario a 75 cm. d'altezza, e s'orlano ai due capi. Le fodere dei guanciali si fanno lunghe circa 70 cm. e si fa loro un orlo un po' alto, e in questo si fanno gli occhielli pei bottoni.

942. Un buon metodo per imbianchire rapidamente la tela cruda è il seguente: Si prenda del concime di cavallo che abbia subito un principio di fermentazione, e si sciolga in acqua di fontana o di fiume lasciandovelo per tre giorni. Si versi quest' acqua su cenere di legna, e s' aggiunga un po' di calce. Si decanti dopo qualche ora, e si versi in una tinozza di legno dove sia la tela, che bisognerà rimovere parecchie volte al giorno. In capo a pochi giorni si lavi la tela in più acque.

943. Le macchie di ruggine si possono levar dalla tela prontamente, e senza alterarne il tessuto, con un mezzo semplicissimo: basta impregnare la parte macchiata con una debole soluzione acidulata di sale di stagno. Se non scompare subito, si ripeta l'operazione.

944. Si ritorna alla biancheria abbronzata dal ferro da stirare il colore primitivo nella maniera seguente: Si facciano bollire in un mezzo litro d'aceto, sino a che il tutto sia diventato denso, il succo di due cipolle, 16 grammi di sapone ordinario e 60 grammi di terra di gualchiera: si versi sulle macchie rossicce, si lasci asciugare, poi si lavi una o due volte in acqua fresca.

945. Quando si compra della tela, deve interessarci il sapere se è di filo soltanto o se v' è anche del cotone, perchè in quest'ultimo caso il valore ne è minore. Il miglior mezzo per conoscer ciò consiste nell'uso del microscopio o d'una grossa lente. I fili di lino e di canapa si distinguono dall'aspetto che hanno di steli cilindrici nodosi, come le canne di bambù; quelli del cotone invece appariscono come nastri appiattiti, allungati, torti a spirale, e granulosi sulla superficie.

946. Diconsi flanelle i tessuti di lana fina. La flanella incrociata è più spessa, più robusta, e più cara delle flanelle fine. La qualità delle flanelle si riconosce alla regolarità del tessuto. Per vedere se siano tessute di lana e cotone, anzichè di lana soltanto, se ne fa bollire un brandello in una liscivia di potassa a 13° per alcuni minuti: se fatta di lana pura, si scioglierà completamente; se di cotone, questo resiste ed è facile constatarne la presenza.

947. Le flanelle bianche e gli altri tessuti di lana si puliscono senza che si contraggano, immergendoli in acqua di sapone con cristalli di soda (125 grammi ogni 10 litri), non troppo calda, poi fregandoli con una spazzola di crini sur una tavola. Le lane non si devono fregare fra le mani come la tela. Poi si sciacqueranno con una leggera acqua di sapone. Infine non si devono asciugare nè al sole, nè al fuoco; ma, dopo averle lasciate sgocciolare, si stenderanno con cura sovra un lenzuolo, col quale si ravvolgeranno. Poi si stireranno con un ferro non molto caldo.

Digitized by Google

948. La questione dell'imbianchimento dei tessuti che stanno in contatto diretto colla pelle del nostro corpo, è una questione importante, sia dal punto di vista economico, sia da quello igienico. Come la biancheria pulita, assorbendo i prodotti della traspirazione, è salutare, così la biancheria sudicia è perniciosa pei miasmi putridi che se ne sprigionano.

949. Il sudiciume della biancheria proviene: dalla polvere e dalle impurità di ogni sorta aderenti ai tessuti; dalla umidità vischiosa dei prodotti gommosi o albuminosi della traspirazione; dalle materie grasse. Nel secondo caso basta l'acqua: ma per levare le macchie d'inchiostro, di colori, di vino, di frutta, di ruggine, come per levare quelle prodotte da materie grasse, occorrono dei processi speciali, che si dovranno praticare prima di lavare la biancheria.

950. Per levare le macchie d'inchiostro si adopera l'ossalato di potassa; per quelle di ruggine, il metodo già accennato (vedi n° 943), o una soluzione d'acido solforico, alla quale si farà seguire molta acqua pura; per quelle di frutta o di vino, i vapori che si sviluppano bruciando il solfo o l'acqua di Javelle, e lavando subito dopo; per quelle di colori, l'essenza di trementina o la benzina; per quelle di vino, la bollitura nel latte; per l'unto di ruote, la benzina, dopo averne asportato quanto più sia stato possibile colla lama d'un coltello. Le macchie si levano più facilmente quando sono più recenti. Quando resistano ai mezzi indicati, bisognerà rassegnarsi: meglio una macchia, che un buco.

951. La biancheria sudicia si deve dar a lavare il più spesso che sia possibile. Anzitutto è una causa d'insalubrità; poi è più facilmente esposta a deterioramento di quel che lo sia quando è pulita. Quando il sudiciume risulti di gomme, di grassi, di materie animali, e sia tenuta in luogo caldo e umido, imputridisce, e occorrerà una lavatura più abbondante e accurata per imbianchirla. Inoltre i topi la preferiscono. La biancheria sudicia, infine, non si deve tener chiusa in ceste o casse, ma sur una corda tesa in una stanza asciutta e fresca.

952. La biancheria non si deve porre subito in acqua calda, perchè questa coagula l'albumina e rende così più difficile l'imbianchimento. D'ordinario si lascia nell'acqua per qualche tempo, poi si lava in parecchie acque. In estate si adopera acqua fredda: nell'inverno acqua appena tiepida.

953. Le materie grasse ancora aderenti ai tessuti si levano quindi ponendole per qualche tempo, con un certo grado di calore, a contatto d'un alcali come la soda o la potassa, che formerà con esse un sapone solubile nell'acqua. Il sapone stesso ha la proprietà di sciogliere nella sua soluzione le materie grasse. In mancanza di sapone, possono servire il giallo d'ovo, la radica saponaria, il legno di Panama. Il miglior sapone è quello che contiene una minore quantità d'acqua.

954. La qualità dell'acqua ha una grande importanza nel bucato. Certe acque sovrassature di sali terrosi decompongono i saponi e i sali di soda e di potassa: e in tali condizioni sono quasi tutte le acque dei nostri pozzi. Quando non se ne possa aver altra, si butterà nell'acqua accolta in un tino un pugno di cristalli di soda, 30 grammi circa ogni 10 litri, s'agiterà l'acqua, poi, lasciatala riposare, si decanterà.

955. L'operazione della liscivia è la più importante pel bucato. Nelle campagne, tra contadini, e in quelle famiglie cittadine che ancora praticano le antiche usanze, la liscivia si compie in una tinozza di legno aperta superiormente, e munita di sotto d'un zipolo che permetta d'estrarre il ranno. Si dispone la biancheria nella tinozza in strati orizzontali, mettendo la più grossolana e sudicia in fondo, la più fina in alto, si ricopre il tutto con una tela grossolana, si scalda l'acqua in una caldaia di rame insieme a cenere per avere il ranno o liscivia, e quando è bollente si versa nel tino in modo che vi si diffonda regolarmente, filtrando attraverso alla tela superiore sulla quale si raccoglie la cenere. Ma la cenere non ha azione lisciviante se non pel carbonato potassico che contiene, e ormai dai più si sostituisce con soda o potassa, e soprattutto col sotto-carbonato di soda cristallizzato (cristalli di soda).

956. I vari sistemi proposti, e più o meno generalmente adottati per la lisciviazione, si riducono ai seguenti: *a*) per affusione con pressione di vapore; *b*) mediante circolazione continua del liquido; *c*) nel liquido caldo senza rinnovarlo e senza farlo scolare successivamente; *d*) a vapore; *e*) per affusione a temperature gradatamente crescenti.

Digitized by Google

957. Il sistema migliore è quest'ultimo. Consta d'una caldaia di lamiera di ferro o di ghisa posta sur un fornello pure di ghisa. Sopra alla caldaia sta un tino di lamiera o di legno con un fondo pertugiato, e coperto superiormente con un coperchio. La caldaia è divisa in due parti da un disco metallico concavo verso il basso, portante due tubi, uno nel mezzo che va fino in alto del tino, e uno laterale che scende fino in fondo alla caldaia. Con una tromba aspirante e premente si attinge il liquido nella caldaia e si fa traboccare pel tubo nello spazio anulare che sta fra il tubo centrale ed un fodero concentrico che poggia ugualmente sul disco. Il liquido così spinto contro l'aspersorio ricade sulla biancheria, la bagna, e vi filtra attraverso.

958. Disposti i pannilini nel tino, e riempita di liscivia la caldaia sino al fondo pertugiato, si incomincia a far fuoco. Ogni quarto d'ora si fa manovrare la pompa, aspergendo così i pannilini con liscivia a temperatura sempre crescente. A poco a poco, aumentando la temperatura, incomincia il vapore a proiettare dei getti di liquido pel canale centrale, e raggiunta la temperatura di 100° il getto si fa continuo. Il vapore che si innalza dalla caldaia penetra anche dal disotto nella biancheria, e opponendosi alla discesa del liquido produce una speciale confricazione utile pel completo disugnimento. Quando la tensione del vapore vince la discesa del liquido, e lo fa traboccare tra l'orlo del tino ed il coperchio, l'operazione è finita. Essa si compie in quattro ore, con molta economia su ogni altro sistema: soprattutto perchè con questo si possono compiere in un giorno solo tutte le operazioni del bucato.

959. Dopo la liscivia, la biancheria ha bisogno di essere lavata col sapone e risciacquata. La lavatura a mano, sebbene più costosa, è da preferirsi. Finite le lavature ed i risciacquamenti, si mettono a scolare i panni e quindi generalmente si spremono torcendoli. È questa una pratica dannosa, perchè produce ineguali stiramenti nelle fibre, e, ben presto, anche dei laceramenti. Meglio la pressione e gli essiccatoi a forza centrifuga preferibili all'essiccamento all'aria libera sulle corde.

960. I lavandai, agli utili suggerimenti della chimica, preferiscono invece volentieri, a scanso di spese e di fatiche, certi altri aiuti della chimica assai meno consigliabili. A vece di completare la ripulitura dei panni sudici con liscivie alcaline e col sapone, essi adoperano troppo spesso gli ipocloriti di calcio, sodio e potassio che, in mani poco esperte o troppo, finiscono colla loro azione corrosiva, e per essere adoperati in soluzioni troppo cariche, per intaccare le fibre dei tessuti con grave danno per la resistenza e la solidità.

961. Una liscivia raccomandata dai chimici, e che ha il merito di economizzare tempo, lavoro e combustibile, e di non logorare la biancheria, è la seguente: Si faccia sciogliere 1 chg. di sapone ordinario in 25 litri d'acqua calda a circa 40°; s'aggiungano 60 grammi d'essenza di trementina e 75 grammi d'ammoniaca, s'agiti il liquido, vi si immerga la biancheria, e vi si lasci per due o tre ore, dopo aver chiusa più ermeticamente che sia possibile la tinozza. Si lavi quindi, si risciacqui e si asciughi. Aggiungendo 20 grammi di essenza di trementina e 25 grammi d'ammoniaca, questa liscivia può servire una seconda volta.

962. Con ceneri di felci, impastate con acqua e disseccate al sole, si fa una specie di sapone che disugna benissimo la biancheria, le dà una tinta azzurrigna bellissima e un eccellente odore. Fregando la biancheria, e oltre ai tessuti di filo e di cotone anche quelli di lana e di seta, con patate cotte nell'acqua, si hanno pure eccellenti resultati.

963. Per far sparire la tinta giallognola che la biancheria spesso presenta appena lavata, s'usa d'immergerla in acqua leggermente tinta in azzurro. Il miglior mezzo per ottenere questa tinta azzurrigna consiste nel far bollire per un'ora 60 grammi di legno di campeggio in un litro d'acqua, aggiungendo poi 60 grammi di allume e 6 grammi d'indaco solubile in polvere finissima. Dopo qualche minuto di ebollizione, si filtra, e del liquido filtrato si versa nell'acqua la quantità desiderata.

964. Quando si voglia stirar subito la biancheria, non bisogna lasciarla asciugare completamente: altrimenti sarà necessario di inumidirla, perchè il ferro da stirare abbia azione maggiore su essa. I lenzuoli, gli asciugamani, i tovaglioli, non occorre stirarli. Basta piegarli, disporli l'uno sull'altro, e porli sotto soppressa, o sotto un peso qualunque, per tutta una notte. Prima di stirare, occorre mettere

Digitized by Google

in disparte tutta la biancheria che ha bisogno di riparazioni. Sarà bene pure, per economia di tempo, ordinare la biancheria prima di stirarla.

965. I ferri da stirare si scaldano su appositi fornelli con carbone di legna o con carbone coke. Non bisogna porli sulle legna ardenti che li macchierebbero. Quando un ferro non scorre bene, si può fregarlo con una candela di cera avvolta in un foglio di carta. Occorre per posare i ferri da stirare un treppiede di ferro; occorre pure una presa o pugnetta, specie di guancialino di cenci imbottito, per non iscottarsi tenendo in pugno la maniglia del ferro. Vi sono dei ferri ad anima, o a doppio fondo, entro cui ponesi un'anima, o lastra di ferro infocata. Il ferro a cassetta ha le sponde rilevate intorno intorno, da potervi mettere carboni accesi, onde non averlo a ricambiare frequentemente. Un coperchio sostenuto da colonnine preserva dal troppo calore la mano della stiratrice. Si usano pure ferri da stirare nei quali si mantiene vivo il calore mediante una fiamma di gaz che vi arriva per mezzo d'un tubo di cautciù. Un cuscinetto di tela, sul quale ripulire il ferro, è pur necessario.

966. Le camicie, i colli, i manichetti o polsini, vanno insaldati prima d'essere stirati. La salda che si dà alla biancheria è acqua in cui si è stemperato o fatto bollir dell'amido, perchè la biancheria rimanga ben distesa, liscia, salda e incartata. L'amido che serve all'uopo deve essere puro, bianchissimo. All'amido si può aggiungere circa l'ottavo del suo peso di borace, il quale aumenta il lucido della salda. Quando l'amido è bollente, vi si può pure aggiungere dello spermacete, o dell'acido stearico, o un pezzetto di candela stearica della miglior qualità: circa 20 grammi per litro di salda.

967. Uno stiratoio comodo è indispensabile per stirar bene. Una tavola stretta e lunga coperta di lana o di feltro, e foderata di saia verde, sulla quale si porrà un drappo bianco trattenuto con nastri o con spilli, è utilissima. Si potrà posare sur una tavola qualsiasi, o sulle spalliere di due seggiole.

Biblioteca.

968. La pratica dei libri, di quelli che contengono belle cose in bella forma, dà sane e purissime gioie. Una casa senza una biblioteca, sia essa il palazzo del ricco, sia la cameruccia dell'operaio, è un giardino senza fiori. Gli amici dei libri oggidì sono molti; in maggior numero che un tempo. I bibliofili propriamente detti sono pochi: ed è pel meglio: chè non sempre i bibliofili leggono i loro preziosi volumi. Si occupano assai più della loro rarità, del loro splendore, della loro veste, che del contenuto.

969. Chiunque può farsi una piccola biblioteca. La scienza e il libro oggi sono alla portata di tutti gli ingegni e di tutte le borse. Accanto alle ricche edizioni illustrate, splendidamente rilegate, con fregi d'oro, sono le edizioni economiche delle migliori opere, di tutti i paesi. Una piccola somma, serbata a questo uso ogni anno, può bastare in pochi anni a formare una biblioteca sufficiente.

970. I libri si debbono tenere con riguardo; non si debbono fare orecchiette alle pagine; non piegarli in senso opposto a quello in cui si chiudono. Gli scaffali a vetri sono i migliori per custodirli, perchè ne tengon lontano la polvere e i germi dei loro nemici più accaniti: i microlepidotteri. Per le piccole librerie servono gli scaffalini sospesi che ognuno può fabbricare da sè con alcune assicelle forate ai quattro angoli, e quattro corde infilate nei fori, e appese al muro.

971. Un buon metodo per proteggere i libri contro gli insetti è il seguente: Si prepara con 500 grammi di farina di frumento, e coll'acqua che occorre, della pasta, e prima che si raffreddi le s'aggiungono 4 grammi d'arseniato di potassa, 4 grammi di bicloruro di mercurio e 50 centigrammi di stricnina. Si mescola bene e si adopera questa pasta per rilegare il libro. Poi, rilegato che sia, si umettano con un pennello le parti esterne del libro, con un liquido che si ottiene lasciando macerare per otto giorni 30 grammi di coloquintida pestata in 500 grammi di alcool a 60°, e poscia filtrando.

972. Nonostante tutte le cure che se ne possono avere, i libri possono macchiarsi e sciuparsi. Le macchie più frequenti sono quelle prodotte dalla umidità, specialmente vicino ai margini sulle pagine, le macchie d'inchiostro e le macchie di grasso. Le macchie prodotte dalla umidità si levano fregandole con mollica di pane, o bagnando il foglio per qualche ora

Digitized by Google

nell'acqua pura, o in acqua leggermente clorata (acido cloridrico in 18 volte il suo volume d'acqua) e subito dopo in acqua pura.

973. Le macchie d'inchiostro comune si levano con una soluzione calda e concentrata d'acido ossalico puro. Qualche volta però, specialmente se il cotone predomina nella carta, quest'operazione non fa che sostituire una macchia gialla alla macchia nera: in tal caso bisogna immergere il foglio prima in acqua leggermente alcalina, poi in acqua pura per 12 ore almeno. Una debole soluzione d'acido cloridrico serve pure abbastanza bene. Le macchie d'inchiostro di China sono assolutamente indelebili.

974. Le macchie grasse, oleose, sui libri stampati come sulle incisioni, si levano nel modo seguente: Si pone sulla macchia un pezzetto di carta sugante, e su questa si pone un cucchiaio d'argento o d'altro metallo consistente con un carbone acceso. A mano a mano che la carta assorbe il grasso, si sposta. Poi, sinchè il foglio è caldo, si bagna dalle due parti, mediante un pennello, con essenza di trementina quasi bollente. Finalmente si bagna con alcool la parte che era macchiata. La benzina Collas e l'acido fenico allungato con acqua servono pure abbastanza bene.

975. Un libro stampato di recente non si deve far rilegare, perchè l'inchiostro da stampa si dissecca molto lentamente, e, rilegandolo, la pressione farebbe macchiare le pagine. La battitura specialmente lo sciuperebbe. Un libro deve essere stato stampato da un anno almeno prima d'esser legato. Quando si tratta d'un libro di valore, si può farlo tagliare e poscia brunire e dorare sulla tagliatura: operazione che impedirà alla polvere di penetrare fra le pagine e di lordare il libro.

976. Una rilegatura ben fatta deve unire l'eleganza alla solidità ed alla leggerezza. Il volume deve aprirsi facilmente e restar aperto sur una tavola, a una pagina qualunque. Quando sia chiuso, il cartone e i fogli devono formare un tutto ben unito. Il dorso deve piegarsi facilmente, senza serbare traccia della piegatura. I margini interni debbono essere visibilissimi; i margini esterni tagliati il meno che sia possibile e in modo uguale e regolare.

977. È buona cosa tener un catalogo dei propri libri i quali dovranno esser tenuti in buon ordine, e, quando in numero rilevante, divisi gli uni dagli altri, avuto riguardo alle materie delle quali trattano. È buona cosa pure tener nota dei libri che si prestano: e notare il giorno nel quale si prestano, e la persona alla quale si consegnano.

Botanica.

978. La botanica è la scienza dei vegetali. Lo studio dei vegetali comprende quello della loro struttura intima, la descrizione dei loro organi interni, le leggi che ne reggono la vita, la loro classificazione, la loro descrizione, la legge che governa la loro distribuzione sulla terra, e le applicazioni di tale scienza alla medicina, alla industria, all'agricoltura, che sono infinite.

979. Oltre ad essere una scienza utilissima, la botanica è una scienza piena di seduzioni. Il culto dei fiori è naturale nei giovani e nelle donne. Ed è naturale che l'ammirazione destata dai maravigliosi organi della fecondazione delle piante desti la più lodevole delle curiosità, ecciti a studiare e a conoscere gli organi delle piante, i fenomeni della vegetazione. La botanica dovrebbe essere la scienza insegnata per eccellenza alla donna nelle scuole rurali, come è il più bell'ornamento della cultura d'una signorina.

980. Per studiare le piante bisogna andarne in cerca, nei prati, lungo i fiumi, nei campi, sulle colline, sui monti, raccoglierle in un apposito recipiente di latta in forma d'un cilindro a base ovale, munito d'uno sportello, e che si porta ad armacollo, avendo cura, se la pianta è piccola, di averla tutta intera colle radici, se è arborescente o arborea, di averne un ramoscello con foglie, fiori e frutti, e un pezzo di corteccia, e finalmente prepararle in modo conveniente per conservarle in un erbario.

981. Per conservare una pianta, bisogna disseccarla. A questo scopo si provvedono dei fogli di carta senza colla, come ce ne ha, di grigia specialmente, ottima nel commercio, e aperto un foglio si colloca la pianticella, o il ramoscello, sulla sua terza pagina, distendendola bene in modo che tutte le parti ne sian facili a vedere, ma pur curando che serbi in ogni sua

Digitized by Google

parte la disposizione naturale. Qualche sottile listerella di carta, che s'incollerà per le estremità sul foglio, servirà a mantenerla ferma e aderente.

982. Ciò fatto, si chiuda con precauzione il foglio, e si copra con un certo numero d'altri fogli vuoti, otto o dieci, avvertendo, per comodità, di disporli in senso inverso di quello, in modo cioè, che se il foglio che contiene la pianta si apre a destra, i fogli vuoti si aprano a sinistra, e viceversa. Sui fogli vuoti se ne porrà un altro che contenga una pianta, su questo altri fogli vuoti, con la stessa avvertenza di prima, e così di seguito sino ad averne un certo numero da formar come un libro. Poi si coprirà detto libro con un grosso cartone o con un' asse di legno che abbiano le dimensioni dei fogli di carta, e vi si sovrapporrà un peso che comprima i fogli senza per altro schiacciare e sciupare le piante.

983. Ventiquattro ore appresso, preparate un certo numero di fogli della stessa carta grigia, ponetene otto o dieci l'uno sopra l'altro, levate il peso comprimente il libro, ponete in disparte i primi fogli vuoti, e collocate con precauzione il primo foglio contenente una pianta sui fogli nuovi preparati. Continuate in tal guisa sino a che avrete un nuovo libro con fogli nuovi e secchi, con la stessa avvertenza con cui si ordinò il primo, e sottoponetelo a nuova pressione. Questa operazione si dovrà ripetere per alcuni giorni, sino a che i nuovi fogli, interposti tra i fogli contenenti le piante, appariscano perfettamente privi d'umidità.

984. Premesso che la precedente operazione va fatta in un luogo ventilato e asciutto, i fogli contenenti le piante disseccate si conserveranno in pacchi legati con cinghie, o, meglio, chiusi fra cartoni o in scatole. Di ogni pianta, se non si potè subito, quando era ancor fresca, determinare la specie (il nome della quale si scriverà sur un cartellino incollato sul foglio, o sul foglio stesso), si studieranno poi i caratteri, e sarà bene sempre tener nota del sito dove fu raccolta, e di tutte le altre indicazioni che potranno servire: come il colore dei fiori, l'epoca della raccolta, ec.

985. Il processo seguente è preferibile perchè conserva forma e colore ai fiori; ma è più complicato, più costoso, e difficile ad applicare quando il numero delle piante raccolte sia grande. Si provveda della sabbia finissima, e messala in un recipiente di terra, si ponga questo sul fuoco; poi dopo averla bene scaldata, rimovendola di continuo, s'aggiungano 10 gr. d'acido stearico e 10 di spermacete, ogni 10 chg. di sabbia. Mescolato il tutto, si tolga dal fuoco, si lasci raffreddare, poi si freghi tra le mani in modo da renderlo ben omogeneo.

986. D'altra parte s'abbia una cassa di legno col fondo mobile a incastro, al disopra del quale, ad un'altezza di due o tre centimetri, sia un reticolato metallico a larghe maglie. Poi si stenda nella cassa la sabbia precedentemente preparata, quanto occorra per coprire d'uno straterello di due centimetri circa il reticolato, e sulla sabbia si disponga la pianta, o il fiore, orizzontalmente, ma nella sua posizione naturale, e si versi sopra della sabbia sino a coprirla. In una cassa larga e lunga e non molto alta potranno capire parecchie piante.

987. La cassa, che non deve essere scossa, si porrà in un forno a 45° circa, e vi si lascerà tutta una notte. 15 a 18 ore bastano a disseccare completamente il fiore o la pianta. Tuttavia, se il fiore sia carnoso, o il ramo grosso, vi si lasceranno 24 ore. Poi, collocata la cassa sur un'altra cassa aperta, si leverà il fondo. La sabbia sfuggirà attraverso al reticolato sul quale si coglieranno le piante.

988. Chi abita vicino al mare potrà fare una splendida collezione di piante marine, bellissime per le loro forme bizzarre, pei vivi colori, per l'organizzazione tutta speciale. Libere o fissate appena a rocce, a sassi, a conchiglie, un coltello o l'unghia bastano in quest'ultimo caso a staccarle. Lavate poi in acqua dolce per levarne il sale che, essendo deliquescente, impregnandosi d'umidità potrebbe guastare l'erbario, si immergeranno e si lasceranno a sè in un ampio bacino di limpida acqua perchè riprendano la loro disposizione naturale, quindi con un foglio di carta o di cartoncino che si farà passare sotto di esse, si toglieranno dall'acqua. Quelle che sono coperte d'una patina gelatinosa si faranno prima seccare un po' all'aria, poi si copriranno con un foglio di carta ben oliata per impedir loro d'attaccarsi alle due facce del foglio, poi si procederà con tutte come con le piante terrestri, secondo cioè il primo metodo indicato (vedi n° 981).

Digitized by Google

989. Per conservare meglio ai fiori il loro color naturale, prima di procedere al loro disseccamento coi mezzi descritti, si immergeranno per qualche minuto in un bagno d'una parte di acido cloridrico e 600 d'alcool. Il disseccamento inoltre ne sarà affrettato.

990. Un altro metodo eccellente è questo: Si prenda il fiore per l'estremità dello stelo, e si immerga in paraffina fusa a bagnomaria. Poi si tolga, e, per cacciarne l'eccesso di paraffina e ridonare la primitiva disposizione dei petali al fiore, si scuota facendolo girare rapidamente fra il pollice e l'indice. Collocato sotto una campana di vetro, il fiore si può così conservare per anni.

991. Un altro liquido che serve a conservare il colore e la freschezza ai fiori si ha sciogliendo 20 grammi di coppale chiara, mescolata precedentemente in una quantità uguale di vetro polverizzato o di sabbia fina, in 500 grammi d'etere. Vi si immerge il fiore, si lascia asciugare per 10 minuti, e si ripete quattro o cinque volte l'operazione.

992. Per prolungare di qualche giorno, otto a dieci, la vita dei fiori staccati dalla pianta, si può aggiungere all'acqua nella quale si tiene immerso il loro stelo del sale ammoniacale: cinque grammi di sale per ogni litro d'acqua.

993. Quando i fiori cominciano ad appassire, vale a dire 24 ore circa dopo essere stati staccati dalla pianta, si può ridonar loro per qualche tempo la primitiva freschezza immergendo l'estremità del loro stelo, sino a due terzi circa dal fiore, nell'acqua bollente, e lasciandovela immersa sino a che l'acqua sia raffreddata. Poi si taglierà la parte dello stelo che sarà stata immersa nell'acqua bollente, e si porrà il fiore come prima, collo stelo nell'acqua fresca.

994. Per avere nell'inverno fiori freschi a buon mercato, si colgano in primavera, prima del loro aprirsi, i bottoni dei fiori che si desiderano, e collocatili entro vasi di vetro o di terra cotta chiusi ermeticamente, si pongano i vasi nell'anticamera della ghiacciaia, o in una cantina ben fresca, avvertendo in quest'ultimo caso di bruciarne l'estremità del gambo e coprirla subito con un po' di cera da suggelli. Quando si vogliano i fiori sbocciati, si immergano per qualche minuto i bottoni nell'acqua bollente, poi se ne tagli l'estremità del gambo, e si pongano in un bicchiere col gambo immerso in acqua tiepida con un po' di salnitro, in una stanza calda. I bottoni s'apriranno e s'avranno dei fiori che sembreranno colti allora allora sulla pianta.

995. È noto come tre colori siano specialmente rari nei fiori: il nero, il verde e il turchino; e come in ogni tempo ci siano stati dei curiosi che si preoccuparono di ottenerne artificialmente. Gli Olandesi hanno fatto una vera scienza dell'arte di avere dalle cipolle tulipani d'un colore qualsiasi.

996. Pel color nero si colgono i piccoli frutti che crescono sugli olmi, si lasciano disseccare e si riducono in polvere finissima; per ottenere il color verde si serve del succo di ruta; pel turchino, si colgono dei floralisi e, disseccatili, si riducono in polvere. Per servirsene si mescola il colore scelto con un po' di sale, aceto e concime di montone, in modo da farne un pastone nel quale il colore entri circa per un terzo, e si depone sotto le radici di una pianta il cui fiore sia bianco; poi si innaffia a quando a quando con acqua nella quale si scioglie un po' dello stesso colore.

997. Per riuscir meglio si prepara il terreno. A questo scopo si scelga della terra leggera e asciutta, si lasci alquanto al sole, si polverizzi e si passi al vaglio. Poi se ne riempia un vaso, collocando nel mezzo la pasta preparata e sopra la pianta. Il vaso deve essere di giorno tenuto al sole, e deve essere riparato dalla pioggia e dalla rugiada.

998. Per fare che una pianta a fiori bianchi, un giglio per esempio, produca un fiore porporino, si adoperi del legno di Brasile per far la pasta e per unirlo all'acqua colla quale si innaffierà. Il carbone di legna rende più cupo il colore delle dalie; il carbonato di soda fa rossi i giacinti; il perossido di ferro e il solfato di ferro colorano in turchino.

999. Ciascuno può ripetere un'esperienza curiosissima fatta dal Gabba. Si versi in un piatto una certa quantità d'ammoniaca comune, e vi si capovolga sopra un imbuto, nel tubo del quale si collocheranno successivamente diversi fiori. I fiori turchini, violacei e porporini si coloriranno in verde; i fiori bianchi diventeranno gialli; i fiori color rosso vivo diverranno neri; le *Fuchsie*, bianche e rosse, diventeranno gialle, verdi e turchine ec. Immer-

Digitized by Google

gendoli nell'acqua conserveranno per alcune ore il nuovo colore. Sotto l'influenza dell'ammoniaca volatile i fiori inodori dell'*Aster* acquistano un delizioso profumo.

1000. I fiori violacei dell'*Aster* si potranno colorire in rosso immergendoli in una soluzione d'acido nitrico. Chiusi in un recipiente dove siano esposti ai vapori dell'acido cloroidrico, in capo a sei ore acquistano una splendida colorazione in carminio, che conserveranno se tenuti all'ombra in un sito ben asciutto dopo averli disseccati all'aria e all'oscuro.

1001. Vedansi *Agricoltura, Frutteto, Giardino, Orto, Piante velenose, Serre e piante da appartamenti.*

Caccia.

1002. Caccia deriva dal verbo latino *captare*, e comprende tanto la caccia propriamente detta, quanto la pesca; poichè entrambe hanno un solo scopo: vale a dire prendere od uccidere animali. Tuttavia, mentre colla parola pesca si intende l'arte di prendere od uccidere gli animali acquatici, si applica la parola caccia all'arte di prendere od uccidere gli animali terrestri. La caccia fu praticata in ogni tempo, e da tutti i popoli; essa fu anzi, senza dubbio, il primo esercizio dell'uomo sulla terra. Ma mentre nei primi tempi fu propriamente una vera guerra dell'uomo contro gli animali selvaggi, suoi nemici formidabili, che tuttavia gli fornivano con le carni il cibo, con le pelli le vesti, ora divenne passatempo gradito ed utile e fonte di guadagno immenso.

1003. *Caccia del cinghiale.* — I cinghiali, in Italia, non si trovano che nell'isola di Sardegna. Quando diventano vecchi, sono brutali, forti, terribili. Si dà loro la caccia con fucili e carabine carichi a palla, e coi robusti e rozzi cani mastini. I cinghiali giovani sono velocissimi e fuggono, ma stancandosi presto son raggiunti e uccisi; i vecchi si rivoltano, sventrano i cani che gli assaltano, e se si addossano ad una rupe o a un albero, e non si possono uccidere col fucile, bisogna raggiungerli colla baionetta o col coltello da caccia. Il cinghiale è dannoso ai campi e alle vigne; ed è perciò la sua un'utile caccia. La carne è saporitissima; le setole servono a fare spazzole e pennelli, la pelle a far crivelli.

1004. *Caccia dell'orso.* — L'orso nero, belva feroce e formidabile pur esso, e che talora dalle Alpi e dagli Appennini scende a terrorizzare gli abitanti di quei villaggi montani, si caccia da noi quasi soltanto colle trappole, che son fosse profonde nelle quali si mette del miele e dell'acquavite e che si coprono con rami e foglie. L'orso, attratto dall'odore, vi cade e fa muovere un piuolo che mettendo in moto un tavolato chiude la fossa sul prigioniero. La sua carne è abbastanza buona quando è giovane, utile la pelliccia, ricercatissimo il grasso per farne eccellenti pomate. Più raramente si caccia alla corsa con una muta di mastini, e, raggiuntolo, s'uccide col coltello o con lo spiedo.

1005. *Caccia del lupo.* — La caccia del lupo che si usa più frequentemente nelle nostre montagne, è quella con trappole. Sono queste trappole fosse a forma di cono tronco, profonde cinque a sei metri, sulle quali è posto un coperchio rotondo, in bilico sur un travicello, che cede al più piccolo peso. Qualche animale morto serve da esca. Si usano pure le trappole di ferro a branche dentate nascoste da foglie; ma spesso il lupo vi abbandona il membro afferrato e reciso, e fugge. Essendo dannoso assai e per nessun riguardo utile, si usa infine di avvelenarlo con carne di cane corrotta con noce vomica e con stricnina, come già si accennò al n° 594.

1006. *Caccia della volpe.* — La caccia della volpe che forma uno dei migliori divertimenti dei ricchi che la praticano con grande apparato e lusso di cavalli e di cani, da noi specialmente nella campagna di Roma, è utile perchè la volpe, ghiotta come è d'uva, di pollame, di quaglie, di pernici, di lepri, è dannosissima all'agricoltura. Si caccia quindi in ogni modo: alla corsa, coi cavalli, coll'agguato, coi cani, colle trappole. Una delle cacce più curiose è quella col cane bassotto che l'assalta nella sua tana, e lotta con essa, dando tempo al cacciatore di scavar la terra, di afferrarla con un paio di molle, di metterle la museruola, e di averla viva prigioniera. Quando non si può abbattere la tana, si costringe ad uscire col fumo, e si aspetta all'uscita con una rete a borsa. Una buona trappola consiste in un uncino di ferro che si fissa al ramo d'un albero e sul quale si pone un pezzo di carne. Il ramo viene incurvato mediante una cordicella ed un piuolo conficcato nel-

Digitized by Google

l'albero. Quando la volpe addenta la carne, smuove il piuolo, il ramo si innalza, l'uncino si conficca nel palato della volpe e seco la porta in alto prigioniera per la gola.

1007. *Caccia del tasso, della faina, della donnola.* — La caccia del tasso, del quale la carne giovane è buona a mangiare, e i peli ispidi e duri si adoperano dai fabbricanti di finimenti da cavalli, si fa come quella della volpe. La faina, la terribile devastatrice dei pollai e delle piccionaie, si prende con trappole di ferro, con lacci, e mediante un ingegnoso strattagemma che consiste nel legare una corda e un pezzo di carne a un fucile carico. Altrettanto dicasi della donnola.

1008. *Caccia del camoscio e dello stambecco.* — La caccia del camoscio e dello stambecco, questi abitanti delle Alpi, dalle carni squisite, e le pelli dei quali servono a tante industrie, è faticosa e qualche volta pericolosa. Si fa dalla metà di agosto alla fine di ottobre, tirando da lontano, con fucili a canna lunga e a palla forzata, o meglio con carabine a canna rigata.

1009. *Caccia a tiro degli animali a pelo ed a piuma.* — La caccia alla piccola selvaggina, a pelo ed a piuma, si fa con fucili caricati a pallini o a migliarola, secondo la grossezza degli animali. La caccia si deve fare sotto vento, perchè il cane possa sentire la preda. Il cane non si deve mai perder di vista; bisogna procedere in silenzio, fermarsi spesso, aver l'occhio attento. Quando il cane si ferma, si cammina adagio e si raddoppia d'attenzione per non perdere l'occasione. Comunque, non bisogna aver fretta; bisogna lasciar partire la selvaggina, e, fallito un primo colpo, procurare che il secondo abbia buon esito.

1010. *Caccia della lepre.* — La caccia della lepre nell'autunno si fa a rastrello. La brigata si divide in due. I battitori si dispongono in una sola fila a cinque o sei metri l'uno dall'altro; alle estremità della fila si pongono i cacciatori con una coppia di cani levrieri ciascuno. Poi s'avanzano insieme. I battitori percuotono con bastoni le stoppie, i cespugli, le macchie. Appena si mostra una lepre, si tenta d'ucciderla. Se il colpo fallisce, si lanciano i cani che quasi sempre l'arrestano. Nelle giornate umide la caccia riesce meglio. Invece di levrieri s'usano con profitto anche i segugi.

1011. La caccia della lepre si fa anche da soli, all'agguato: il cacciatore, nascosto dietro un albero o in un fosso, attende la lepre quando va o viene dal pascolo, dopo il tramonto o all'alba, avvertendo che essa rientra sempre per la via percorsa uscendo. La lepre si prende pure con lacci e trappole in filo di ferro sottilissimo o di seta con nodo scorsoio, tesi nel sito per cui deve passare. In primavera nei campi verdi, d'estate nelle stoppie, d'autunno nelle vigne e nei campi arati di fresco, d'inverno nei boschi e nei cespugli è la dimora della lepre, animale d'ottima carne specie se di montagna, e di pelliccia utilissima alla industria dei cappelli di feltro.

1012. *Caccia del coniglio.* — La caccia del coniglio si fa coi cani bassotti, e meglio col furetto. Si otturano le diverse aperture della tana, lasciandone aperta una sola: in questa si fa entrare il furetto che uccide o fa fuggire il coniglio che il cacciatore sta aspettando. Al furetto bisogna mettere la museruola e attaccare un campanello, perchè spesso si ubbriaca del sangue della sua vittima e s'addormenta. Si può stanare il coniglio anche colla paglia accesa e coglierlo in reti a borsa; e si può cacciarlo all'agguato come la lepre, o col laccio preferibilmente fatto di corda da pianoforte.

1013. *Caccia del fagiano.* — Il fagiano da noi si trova nelle Alpi basse, negli Appennini, e nei boschi. La caccia ne è facile perchè è solito ad andare a dormire sempre nel medesimo sito, alla cima di qualche albero. L'agguato è quindi indicatissimo. È facile anche soffocarlo la notte, quando dorme, accendendo delle micce solforate. Si caccia pure con tramagli e lacci tesi presso ai fossi dove va a bere, nelle macchie, nei sentieri e nei campi ove è solito a cercare il cibo. All'aperto si caccia col cane. Il fagiano suol correre a lungo prima di prendere il volo, e bisogna sparare non quando s'innalza, ma quando vola diritto. La sua carne è saporitissima; le penne servono d'ornamento per cappelli, abiti femminili e manicotti.

1014. *Caccia della pernice grigia.* — La pernice grigia è la più comune in Italia. Dalla primavera all'autunno si trova nei prati, nelle vigne, nei seminati; d'inverno nelle macchie e nei boschi. Si caccia col fucile e col cane bracco. Il miglior tempo è l'autunno dalle 10 antimeridiane al

Digitized by Google

mezzodì, e dalle 2 alle 4 pomeridiane, ore nelle quali le pernici fanno la volata in parecchie. Si procura d'uccidere le prime che spiccano il volo. Se volan diritte, a poca distanza, si spara in pieno corpo; se a distanza grande, sotto le zampe; se girano, sotto le ali; se salgono verticalmente, si spara a 15 o 18 cm. sopra la testa. Dopo il tramonto le pernici cantano e rivelano così la loro presenza.

1015. La pernice si caccia pure col richiamo, che è una cantarella naturale, ossia una pernice femmina presa sulle uova, e che si tiene in gabbiette coperte di tela dalle quali può sporgere il capo, o in libertà, legata a un filo. Si porta di mattino prima dell'alba dove si crede vi siano dell'altre pernici, e si sta all'agguato a 20 o 30 passi. Si può usare anche un richiamo artificiale che consiste in un piccolo tronco di cono di ferro o d'ottone colla base più piccola coperta di pergamena, con un foro nel centro in cui si assicura un crino di cavallo. Strisciando questo coll'indice e col pollice, si imita la voce della pernice. Servono infine le reti e i lacci.

1016. *Caccia della quaglia.* — La quaglia si caccia, come la pernice, d'estate e d'autunno, col cane bracco, quando la rugiada è evaporata, camminando adagio. Verso il mezzogiorno bisogna cacciare solo in ripe erbose, seminati di saraceno, stoppie, filari di viti, dove essa trova un fresco riparo. Si caccia pure col copertone, che è una gran rete; ma questa caccia è proibita, come quella col tramaglio e con la cantarella.

1017. Il miglior sistema e il più proficuo è quello della tesa o muta. A questo scopo occorrono due e tre femmine cantarelle, e almeno 100 quagliotti maschi acciecati col filo di ferro rovente dopo che hanno fatta la muta delle penne (ed allevati in gabbie strette e chiuse, al caldo e ben nudriti) e che si cibano con miglio e semi di canapa. Si collocano in diverse gabbie e s'appendono queste a diversi uncini al sommo d'un palo alto otto o nove metri, che si colloca in campagna all'ingresso e un po' indentro d'una apposita piantagione di grano turco nano seminato in primavera, lunga 20 o 25 m. e larga 5 o 7 m. Ad un estremo della piantagione è un'aiuola a boschetto, fatta di rami frondosi alti circa 80 cm. su cui si tende una rete a filo doppio che si prolunga per tre o quattro metri sulla piantagione, ed è ai lati assicurata ben bene al suolo per mezzo di piccoli piuoli. A questa rete se ne aggiunge un'altra detta *covone*, fatta come una nassa, che si stende verso terra al di là dell'aiuola per due o tre metri, ed è tenuta ferma all'estremità mediante un piuolo conficcato nel suolo.

1018. La piantagione ha tutt'intorno la campagna libera, piana, sgombra; ma ad una distanza di otto o dieci metri, nella direzione di essa, si fa una capanna coperta da foglie, in cui di giorno si colloca la muta, ed ove possono anche stare due o tre cacciatori. Verso la mezzanotte si appendono le gabbie al palo, le quaglie cantano, ed attirano tutte le altre dei dintorni che vengono a dimorare nella piantagione. Allo spuntar del sole i cacciatori escono dalla capanna e facendo rumore fanno avanzare le quaglie che camminano fino a incappare nel covone dove son prese. In autunno, quando il tempo è asciutto e sereno, la caccia colla tesa è sempre abbondante.

1019. *Caccia della beccaccia.* — Questa caccia si fa all'epoca del passaggio della beccaccia, in ottobre, col cane bracco, nei boschi e nei siti paludosi. La beccaccia tiene bene il fermo; ha volo poco elevato e poco sostenuto, sicchè è facile ucciderla. Si usano fucili a canne brevi, con pallini del n° 5 o del n° 4. Di notte quando c'è la luna se ne fa buona caccia colle reti dette *pantiere*, composte da una rete di fildiseta a grandi maglie unita ad un'altra a maglie più piccole, assicurate a rami d'albero od a pali fissi nel suolo. Sulle montagne si fanno dei sentieri fra i cespugli e si dispongono su questi dei lacci semplici fatti da rami di nocciuolo incurvati, coll'estremità munita di un calappio scorrevole di crino di cavallo, e disposti fra spalliere di rami o di terra, acciocchè l'uccello sia costretto a passarvi dentro. Oltre ad essere un ottimo cibo, la beccaccia fornisce con le sue piccole e fine penne nascoste alla sommità delle ali, dei pennelli eccellenti ai miniatori. La beccaccina da prato si uccide facilmente in ottobre nelle stoppie delle risaie col cane bracco e col tramaglio.

1020. *Caccia dell'allodola.* — La caccia dell'allodola, dell'ortolano, del merlo, e di simili uccelletti si fa colle reti, coi tramagli, coi lacci. La caccia dell'allodola colla paretella si fa coi richiami vivi (al-

Digitized by Google

lodole prese e legate) o artificiali (allodole impagliate mosse con fili dal cacciatore nascosto). Le allodole accorrono e restan prese sotto la paretella. Si usa anche la pantiera a doppia maglia detta *antennella*, stesa a semicircolo, legando i due estremi ad un albero od a piuoli fissi nel terreno e sostenendola con altri piuoli. Caduto il sole, i cacciatori percorrono la campagna in silenzio dalla parte opposta alla rete e trascinano una corda che ha diversi batuffoli di paglia. Le allodole fuggono; quando sono già presso alla rete, si fa del rumore; esse allora, spaventate, si precipitano fra le maglie dell'antennella. I lacciuoli di crino di cavallo, attaccati ad una corda tesa e leggermente sollevata nei solchi dei campi dove cercano il cibo, danno pure buona caccia.

1021. La caccia più divertente dell'allodola è quella collo specchio. Il più semplice consiste d'un' assicella lunga 25 o 30 cm. larga 5 o 6, leggermente incurvata, incrostata di piccole laminette d'acciaio lucenti o di vetri da specchio, attaccati con una miscela di pece nera (3 parti) e cemento rosso (4 parti). Per mezzo di un'asticina la tavoletta è imperniata sur un rocchetto fisso ad un chiodo che serve per fissarla sul suolo. E stando nascosti, mediante una cordicella che si può legare al ginocchio, si fa girare regolarmente l'assicella. Gli specchietti riflettendo i raggi del sole attirano le allodole che si possono facilmente uccidere col fucile. Di questi specchi ce ne sono anche a macchina, a molla, che si caricano come gli orologi. Le allodole si cacciano per lo più d'autunno.

1022. *Caccia del tordo.* — La più usata caccia del tordo è quella col roccolo, sulle colline dove son boschi di faggi o di carpini isolati. Scelto il bosco adatto, nel mezzo si costruisce una capanna coperta da fogliame, capace di contenere i cacciatori e le gabbie coi richiami che sono tordi acciecati. Di sera si stendono attorno al boschetto, e nel mezzo, molte reti a pantiera, ed alla mattina, qua e là pel bosco, si appendono ai rami, ma celate, le gabbie coi richiami. Presso la capanna si lega una civetta, ed accanto a questa due tordi non acciecati che al vederla strillano di continuo. Quelli delle gabbie li imitano, ed i tordi accorrono da lontano al concerto. Al momento opportuno si fa del rumore e si spingono i tordi nelle pantiere.

1023. In Lombardia si usa un roccolo detto *bressanella*, che è una rete stesa sur un sito appositamente piantato di due file di siepi con alberi e chiuso da una capanna nascosta dietro altre piante. Un altro genere di caccia si fa coi piantoni o alberi coi rami invischiati che si piantano nell'aperta campagna, e con richiami d'ogni specie. I lacci di crini, gli archetti tesi sui gineprai, sono proibiti. I tordi si conservano nelle tordaie, le quali sono stanze con alberi secchi con recipienti per l'acqua e pel cibo, molto pulite e ben aerate.

1024. *Caccia dei passeri.* — I passeri si cacciano con profitto alla fine d'agosto col covettone: una rete a forma di nassa, lunga 10 a 15 m., che viene collocata all'estremità del sito in cui vanno a dormire gli uccelletti, legata ed assicurata pel fondo ad un albero. Ai lati, unite al covettone, si stendono delle pantiere per impedire ai passeri la fuga. A sera inoltrata i cacciatori s'avanzano e facendo rumore spingono gli uccelli verso il covettone; quando vi son vicini si aumenta il rumore, si gettan sassi, e così si prendono a centinaia. D'inverno, nelle campagne, chiudendo i granai quando vi sono entrati in molti, oppure tendendo reti a poca distanza dal fienile in cui riposano, e battendo il fieno, ovvero colle tese in parti di terreno sgombrate dalla neve e coperte da miglio o semi, se ne fa pure una grande distruzione. Le trappole, i lacci, il fucile danno poco utile.

1025. Gli uccelletti come gli usignoli, le capinere, le cingallegre, tutti grassi, delicati, squisiti, si prendono col palmone e colla civetta, caccia divertentissima. Occorrono a questo scopo: un palo alto tre o quattro metri, avente ad un estremo una punta in ferro da impiantare nel terreno, ed all'altro dei buchi in cui si introducono delle verghette invischiate; una cingallegra che canti continuamente, ed una civetta ammaestrata a muoversi di continuo. Si pianta il palo in prossimità del sito in cui sono gli uccelli, a metà di esso si colloca una gabbia colla cingallegra, e presso al medesimo un ceppo colla civetta; poscia il cacciatore si nasconde. Gli uccelletti, invitati dal canto della cingallegra e curiosi di vedere la civetta, accorrono, si posano sulle verghette e vi rimangono invischiati. Questa caccia riesce specialmente d'autunno.

Digitized by Google

1026. *Caccia nelle paludi e negli stagni.* — È questa una caccia disagevole e difficile. Richiede molte precauzioni per non cadere nei pozzi di melma. Bisogna inoltre essere robusti, non soffrire per l'umidità, calzare alti stivali resi impermeabili fregandoli presso al fuoco con una miscela di sevo e strutto in parti uguali, e di olio d'uliva, cera vergine e olio di terebentina in parti uguali, ma minori delle prime. I cani spagnuoli e gli inglesi a pelo lungo sono i migliori per questa caccia. All'anitra e all'oca selvatica si tira appena si sollevano, alle beccaccine qualche momento dopo; la querquedula, il piviere e la gallinella si lasciano volar dritti.

1027. È molto produttiva la caccia col battello: un battello lungo da tre a cinque o sei metri, a fondo piatto, a estremità appuntite. Due persone, una pel battello e una pel fucile, sono necessarie. Quella usa il remo, e per risalire le correnti il raffio (una pertica munita d'una punta di ferro e d'un uncino). Si richieggono pure fucili speciali: e cioè la spingarda a canna lunga m. 3,248, col calibro di 2 a 3 cm. e col calcio in legno prolungantesi in modo da sostenere gran parte della canna, e la spingardella, piccola spingarda colla canna lunga m. 2,275. Entrambe si caricano orizzontalmente e sono appoggiate ad apposito sostegno sul battello. Si usano pure il grande fucile, che è leggiero ed ha la canna lunga m. 1,625, e il calibro un po'maggiore di quello d'un fucile ordinario; e il piccolo fucile, che può essere una doppietta, colle canne lunghe solo m. 0,412, e che serve per finire la preda.

1028. Nei dintorni di Roma e nel Pisano in autunno e in primavera, di novembre in Piemonte, trovansi spesso le gru, ma è difficile ucciderle col fucile. L'airone si caccia all'agguato in aprile; ma, ferito, è pericoloso, perchè s'avventa sul cacciatore. Anche la cicogna, abbastanza frequente nelle Romagne, si caccia all'agguato. Il chiurlo si caccia in autunno e in inverno, come la beccaccia; la sua carne è eccellente, ottime sono le sue uova. La folaga, che dalla primavera all'autunno è frequente fra i canneti delle paludi, si caccia col bracco, o con calappi tesi in siti senz'acqua e senz'erba nei luoghi paludosi. In Lombardia, presso il Po, presso l'Adda, si fa una grande distruzione di galline acquatiche, cacciandole coi battelli e coi lacci.

1029. La beccaccina si trova solo nelle risaie, nei terreni paludosi, e nei prati a marcita. Viene in Italia per poco in marzo; vi ritorna in ottobre per rimanervi fin oltre decembre. È di caccia difficile. Richiede un buon bracco e un fucile a lunga portata. Il meglio è sparare quando spicca il volo, per aver tempo se vi fallisca, di sparare un altro colpo; e bisogna caricare il fucile con meno polvere e maggior quantità di pallini, per aver il colpo più largo. Si prendono le beccaccine anche di notte con pantiere e lacci.

1030. Le eccellenti anitre selvatiche sono di passaggio fra noi dalla metà di ottobre alla primavera, epoca in cui popolano gli stagni, i fiumi, i laghi. Il colpo deve essere ben diretto, non lontano; ed è necessario un buon bracco, quando non si cacciano in battello. Un ottimo richiamo è un'anitra femmina che si lega per una cordicella ad un piuolo fissato a terra. Dalla fine di novembre alla fine di marzo la caccia è più proficua di notte; durante il giorno, alle prime giornate di gelo e alle prime di disgelo. Si prendono pure con reti e con ami provvisti di pezzetti di carne, legati a un sughero, e ad un cerchio di legno tenuto sott'acqua da una corda alla quale è unita una pietra.

1031. *Cavalli da caccia.* — Per le grandi cacce si richiedono cavalli di piccola taglia, leggeri, resistenti alla fatica, giovani. I cavalli normanni e gli inglesi sono da preferirsi. In molti paesi s'usa allacciare alle gambe dei cavalli da caccia, al di sopra delle unghie, dei gambali di cuoio lunghi 20 cm., per proteggerli dalle morsicature, dalle scalfitture, dalla puntura delle spine. Il morso e la sella devono essere perfettamente adatti.

1032. *Cani da caccia.* — Pei cani da caccia richiedonsi molte cure per la pulitezza dei canili, pel nutrimento, e per le innumerevoli malattie prodotte dalle fatiche e dalle ferite. Da molti si usa accorciarne la coda, perchè, nel cacciare, non faccian rumore sbattendola qua e là; ma è una barbara pratica. I cacciatori esperti riconoscono dalla coda del cane la selvaggina appostata. Se la coda è arcuata in basso, è una lepre; se è inclinata, ma diritta, è un coniglio; se è tesa orizzontalmente, è una pernice; se è rigida ed alzata, è una quaglia; per l'altra selvaggina, è tesa in alto e oscillante da destra a sinistra.

Digitized by Google

1033. Un buon bracco deve essere di razza pura, aver naso grosso, orecchie lunghe, collo corto, corpo steso, zampe larghe. Se ha pelo corto e bianco o bianco e rosso, serve per la caccia all'asciutto in campi e boscaglie; se ha pelo nero e grigio, va tanto all'asciutto quanto nell'acqua; se ha pelo forte e spinoso, serve per la caccia nelle paludi o nei boschi, ma è poco ubbidiente. Il suo allevamento richiede sempre somma pazienza.

1034. Per la caccia al lupo, all'orso, al cervo, serve il levriere d'attacco scozzese, alto, a orecchie corte, testa lunga, gambe snelle e robuste; per la lepre, il coniglio, la volpe, serve il levriere da corsa spagnuolo; mancano però entrambi d'odorato, e inseguono la selvaggina solo dopo averla vista. Per la caccia alla volpe, al coniglio, alla lepre, serve meglio il cane da cerca e da corsa o segugio, a orecchie pendenti, lunghe, larghe, che ha ottimo odorato. Il bassotto o cane da terra serve a scovare dalle tane i selvatici; somiglia al segugio, ma ha muso più lungo e gambe più corte e divaricate. Una buona razza, preziosa per l'odorato finissimo e per la docilità, è quella del cane bracco misto, spagnuolo e inglese, che si va acclimatando da molti.

1035. *Fischietti e richiami.* — I fischietti da caccia sono strumenti coi quali si cerca d'imitare la voce della selvaggina femmina, per attirare i maschi. Se ne fanno d'ogni sorta, di legno, d'osso, di metallo, e per ogni specie di selvaggina; il loro uso richiede una certa pratica. I migliori richiami naturali sono le femmine, e giova averne più d'una. Le gabbie ove si pongono, devono essere piccole, e si tingono in verde o in grigio secondo che il luogo dove si debbon posare è erboso o nudo.

1036. *Vischio.* — Il vischio, o pania che voglia dirsi, che esiste nella corteccia, nelle bacche, nelle radici, nei fusti di molte piante, si ricava pestando queste in acqua calda entro mortai, poi esponendolo ad elevata temperatura, per 15 giorni, entro sacchetti nei quali fermenta, diventando giallognolo, molle, glutinoso. Il vischio si fabbrica in maggio. Una qualità eccellente e facile a prepararе si ottiene facendo bollire per molte ore olio di semi di lino purissimo. Per non invischiarsi le dita, si ungano con olio. Le verghette che si spalmano di vischio, si fanno d'ordinario d'olmo, lunghe da 20 a 35 cm., e si conservano invischiate entro canne chiuse a una estremità.

1037. *Calappi.* — I calappi usati per la caccia delle pernici, delle beccacce, dei tordi, si fanno di crine di cavallo, foggiato ad anello ad uno dei capi, nel quale anello si fa passare l'altro capo. S'intende, che quando un crine solo non basta, se ne attorcigliano assieme parecchi. I calappi si fissano al suolo per mezzo d'un piuolo, si tendono sugli alberi od ai rami incurvati. La stagione più adatta per usarne è l'autunno.

1038. Il calappio a molla consiste in una piccola tavola avente tre o quattro piedi, sulla quale si fissa un fil di ferro piegato ad arco e a metà avvoltolato a spirale in modo da formare una vera molla. Un laccio è legato ai due estremi della molla ed incrociandosi passa per un foro praticato in una verghetta di legno lunga 40 cm., mobile intorno ad un pernio che è fisso all'estremo del piccolo tavolato, e ritenuta per disotto da una semplice lama incurvata ai due capi, la quale tiene ferma la molla. Quando un uccello si posa sulla bacchetta, il suo peso la fa abbassare, la lama cade, la molla si allarga, allargandosi serra il calappio, ed in esso l'animale. Questo calappio è molto utile nella caccia alle anitre.

1039. *Avvertenze.* — Il cacciatore deve tener sempre il fucile colla canna volta a terra, o in alto; mai orizzontale; sì che, se per caso il fucile esploda, non ferisca alcuno. Quando abbia a saltare una siepe o un fossato, deve disarmare il fucile, e soprattutto non trarselo dietro per la canna. Un ramo può bastare a far partire il colpo. — Circa le armi da caccia e le leggi risguardanti la caccia, vedasi alle parole *Armi* e *Leggi*.

Calendario.

1040. L'anno civile consta di 365 giorni. L'ultimo di quattro anni consecutivi ne ha 366 e dicesi bisestile. Dopo la riforma del calendario romano fatta da Giulio Cesare (riforma giuliana), avvenne che, in causa della esuberanza dell'anno civile sull'anno tropico, gli equinozi arrivavano prima del tempo in cui erano accennati nel calendario. A togliere questa diffe-

Digitized by Google

renza, Gregorio XIII stabilì nel 1582 che gli anni bisestili cadessero ogni quattro anni, ma che su quattro anni secolari consecutivi ve ne fossero tre comuni e uno solo bisestile (riforma gregoriana). Così il valore medio dell'anno civile divenne di 365 giorni, 5 ore, 49 minuti e 12 secondi, di poco differente dal valore dell'anno tropico.

1041. La Russia è il solo Stato che abbia conservato il calendario Giuliano, che oggi anticipa il nostro di 12 giorni. Al nostro 13 gennaio corrisponde il 1° gennaio dell'anno russo, indicato così nelle corrispondenze internazionali: $^{1}/_{13}$ gennaio. — La Grecia segue il calendario Giuliano solo per le funzioni ecclesiastiche.

1042. Segue un *calendario perpetuo*, per servirsi del quale, se il mese comincia in domenica, bisogna cercare nella tabella della domenica, se in lunedì, in quella del lunedì, e via di seguito. Ciascuna delle cifre site orizzontalmente indicherà le diverse date di questo giorno.

Calendario perpetuo.

DOMENICA.

Domenica	1	8	15	22	29
Lunedì	2	9	16	23	30
Martedì	3	10	17	24	31
Mercoledì	4	11	18	25	
Giovedì	5	12	19	26	
Venerdì	6	13	20	27	
Sabato	7	14	21	28	

LUNEDÌ.

Lunedì	1	8	15	22	29
Martedì	2	9	16	23	30
Mercoledì	3	10	17	24	31
Giovedì	4	11	18	25	
Venerdì	5	12	19	26	
Sabato	6	13	20	27	
Domenica	7	14	21	28	

MARTEDÌ.

Martedì	1	8	15	22	29
Mercoledì	2	9	16	23	30
Giovedì	3	10	17	24	31
Venerdì	4	11	18	25	
Sabato	5	12	19	26	
Domenica	6	13	20	27	
Lunedì	7	14	21	28	

MERCOLEDÌ.

Mercoledì	1	8	15	22	29
Giovedì	2	9	16	23	30
Venerdì	3	10	17	24	31
Sabato	4	11	18	25	
Domenica	5	12	19	26	
Lunedì	6	13	20	27	
Martedì	7	14	21	28	

GIOVEDÌ.

Giovedì	1	8	15	22	29
Venerdì	2	9	16	23	30
Sabato	3	10	17	24	31
Domenica	4	11	18	25	
Lunedì	5	12	19	26	
Martedì	6	13	20	27	
Mercoledì	7	14	21	28	

VENERDÌ.

Venerdì	1	8	15	22	29
Sabato	2	9	16	23	30
Domenica	3	10	17	24	31
Lunedì	4	11	18	25	
Martedì	5	12	19	26	
Mercoledì	6	13	20	27	
Giovedì	7	14	21	28	

Digitized by Google

	SABATO.				
Sabato.....	1	8	15	22	29
Domenica.....	2	9	16	23	30
Lunedì.....	3	10	17	24	31
Martedì.....	4	11	18	25	
Mercoledì.....	5	12	19	26	
Giovedì.....	6	13	20	27	
Venerdì.....	7	14	21	28	

1043. Un calendario non meno utile è il seguente che serve a dare la somma dei giorni compresi fra due date quali si vogliano:

	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Gennaio	31	59	90	120	151	181	212	243	273	304	334	365											
Febbraio	28	59	89	120	150	181	212	242	273	303	334	365											
Marzo	31	61	92	122	153	184	214	245	275	306	337	365											
Aprile	30	61	91	122	153	183	214	244	275	306	334	365											
Maggio	31	61	92	122	153	184	214	245	276	304	335	365											
Giugno	30	61	92	122	153	183	214	245	273	304	334	365											
Luglio	31	62	92	123	153	184	215	243	274	304	335	365											
Agosto	31	61	92	123	153	184	212	245	273	304	334	365											
Settembre	30	61	91	122	153	181	212	242	273	303	334	365											
Ottobre	31	61	91	123	151	182	212	243	273	304	335	365											
Novembre	30	61	91	123	151	182	212	243	273	304	335	365											
Dicembre	31	62	90	121	151	182	212	243	274	304	334	365											

1044. Tre esempi indicheranno il modo di servirsi del quadro precedente.

Esempio I. — Quale è la somma dei giorni compresi fra il 20 aprile e il 20 agosto? Si segua la colonna orizzontale intitolata *aprile* sino alla colonna verticale *agosto*. Il numero 122 che si trova nel punto d'incontro risponde alla domanda.

Esempio II. — Quale è la somma dei giorni compresi fra il 5 marzo e il 26 ottobre? Si segua la colonna orizzontale *marzo* sino alla colonna verticale *ottobre*. Il numero 214 che si trova è la somma dei giorni compresi fra il 5 marzo e il 5 ottobre. Si aggiunga a 214 il numero 21 che è la differenza fra 5 e 26 e si avrà il numero desiderato 235.

Esempio III. — Quale è la somma dei giorni compresi fra il 15 novembre 1889 e il 5 luglio 1890? Si segua la colonna orizzontale *novembre* sino alla colonna verticale *luglio* dell'annata seguente, che è la seconda colonna verticale *luglio*. Al numero 243 che si trova si sottragga la differenza fra 15 e 5 che è 10, e si avrà il numero desiderato 233.

1045. Reputiamo utile pubblicare sotto forma di calendario un riassunto delle diverse operazioni da praticare negli orti, nei frutteti, nei giardini, nei diversi mesi dell'anno.

Calendario dell'orticultore e del giardiniere.

Gennaio.

1046. *Frutteto.* — Piantate gli alberi, avvertendo di sotterrare a profondità mi-

Digitized by Google

nori nelle terre forti. Distruggete le radici e i rami imputriditi, causa frequente di malattie per gli alberi piantati di fresco. Lavate col latte di calce o con leggera acqua di sapone i vecchi alberi da frutta. Potate gli alberi da frutta cominciando da quelli che fioriscono prima. Levate i pali per potare gli alberi fruttiferi a spalliera. Pulite e riattate i pergolati. Potate gli alberi da frutta a nocciuolo oltre i peschi. Collocate i fili di ferro per le vigne a spalliera. Ispezionate e consolidate i fili di ferro, i piuoli delle contro-spalliere. Utilizzate le brutte giornate per fabbricare pergolati e stuoie.

1047. *Orto.* — Lavorate il terreno colla vanga. Nel caso però di eccesso di umidità, differite tale lavoro anche malgrado l'urgenza. Concimate le aiuole riservate ai legumi. Seppellite colla vanga la calce, la cenere, e gli altri concimi minerali necessari preparati l'anno prima. Aprite i solchi per piantare gli asparagi, lasciando uno spazio di 80 cm. fra i solchi. Per gli asparagi primaticci usate le invetriate o riscaldate il terreno col termosifone. Trapiantate sotto invetriate o sotto campane le lattughe ricciute e le romane. Curate le insalate d'inverno trapiantate nel novembre. Seminate i piselli primaticci e coprite il terreno con invetriate. Seminate qualche po' di fave e di cipolle all'aria libera, appiè d'un muro esposto a mezzodì. Seminate la carota primaticcia detta *trottola d'Olanda*. Nettate i semenzai di carote, prima di levar i semi; inaffiate spesso le carote levate. In caso di pioggia sfogliate i gambi dei carciofi perchè non marciscano; ma finchè è a temere il gelo, non ne levate il letto e le foglie: riponeteli in caso di minaccia. Seminate ancora piselli e fagioli da raccogliere verdi. Seminate i cavoli fiori, i cavoli di York, e gli altri cavoli precoci, per sostituire le piante distrutte nell'inverno. Seminate, possibilmente in vasi, i poponi cantalupi. Ponete termine ai lavori di sterro.

1048. *Giardino.* — Potate le rose da collezione innestate sulle rose canine ad alto stelo, e i grandi rosai in cespugli. Se temete il gelo però non li toccate. Favorite con stuoie o invetriate lo sbocciare delle violette. Guarnite le aiuole di zafferano (*Crocus vernus*), di fora-neve (*Galanthus nivalis*), di falso fora-neve (*Leuconium vernum*), d'elleboro o rosa di Natale (*Helleborus niger*), di sassifraga (*Saxifraga hypnoides*). Collocate l'agrifoglio brinato (*Ilex agrifolia*) e il cotogno del Giappone (*Cydonia Japonica*) a fiori rossi e rosei, coltivati in vasi. Quando sgela, coprite i garofani (*Dianthus barbatus, D. caryophyllus, D. moscatus, D. sinensis*) con strame asciutto. Coprite con stuoie o con invetriate le giovani pianticelle delle viole del pensiero (*Viola tricolor*) e delle orecchie d'orso (*Primula auricula*). Coprite di paglia ben asciutta le aiuole dei giacinti (*Hyacinthus orientalis*) piantati all'aria libera in autunno.

Febbraio.

1049. *Frutteto.* — Continuate a piantare gli alberi fruttiferi, non però quando sgela o subito dopo. I ciliegi e gli albicocchi siano sotterrati a profondità maggiore d'ogni altro albero. Lavorate colla vanga e concimate il suolo appiè degli alberi languenti. Continuate la potagione degli alberi da frutta a nocciuoli. Possibilmente non usate per questa operazione il falcetto. Durante la potagione cercate e distruggete le uova e le crisalidi degli insetti. Potate la vigna prima che cominci il movimento dei succhi. Annaffiate con orina di bestie bovine le radici delle viti sterili.

1050. *Orto.* — Lavorate le aiuole. Praticate un accurato drenaggio dove si manifestino indizi certi d'umidità sotterranea. Concimazione profonda ogni tre anni; leggera, fra una concimazione profonda e l'altra, più volte durante l'annata. Seminate in piena terra i porri, le cipolle, la lattuga, gli spinaci, i radicchi selvatici, il prezzemolo, il cerfoglio, il crescione. Seminate di buon'ora nelle parti più asciutte dell'orto; più tardi nelle umide e ombrose o esposte ai venti, senza riparo. Siate abbondanti nella seminagione delle primizie. Rinnovate due volte nel corso di febbraio, con un intervallo di 15 giorni, la seminagione alla volata dei fagioli da raccogliere verdi. Seminate a qualche profondità le fave di pantano, i piselli primaticci e le cipolle bianche verso la fine del mese. Rinnovate ogni otto giorni la seminagione dei radicchi, e i trapiantamenti delle lattughe. Scoprite i carciofi ogni mattina; ricopriteli la sera. Raccogliete i cavoli di Bruxelles (*spruyt*). Raccogliete i funghi.

1051. *Giardino.* — Rinnovate la piantagione dello zafferano, delle viole del pensiero e dell'iride nana (*Iris pumila*). Date

Digitized by Google

un po' d' aria per alcune ore ogni giorno alle piante vivaci e alle rose della China impagliate per lo svernamento; ma ricopritele ogni sera. Trapiantate nelle aiuole le campanelle (*Campanula persicifolia, C. medium, C. glomerata, C. carpathica, C. pyramidalis, C. speculum*), i garofani barbuti (*Dianthus barbatus*), l'aconito (*Aconitum napellus*), il *Phlox drummondi, Ph. subuluta*, e *Ph. hybridis*. Come minacci lo sgelo, coprite i garofani nelle aiuole, e scoprite i giacinti. Piantate nei siti ombrosi mughetti (*Convallaria maialis*) e anemoni (*Anemone coronaria, A. hepatica, A. Japonica*). Cominciate la seminagione delle piante annuali di piena terra a fioritura precoce.

Marzo.

1052. *Frutteto.* — Ponete termine alle piantagioni ed alla potatura degli alberi fruttiferi a nocciuolo e a granello. Spogliate d'ogni produzione fruttifera gli alberi piantati da uno a due anni. Potate i peschi e gli albicocchi che hanno data poca legna l'anno avanti. Seminate mandorli e nocciuoli. Continuate a trapiantare le viti. Mettete nel vivaio le barbatelle del ribes. Separate i cespugli dei lamponi. Proteggete, contro il gelo notturno e le brine, i peschi e gli albicocchi di spalliera, in fiore o presso a fiorire.

1053. *Orto.* — Continuate le seminagioni di febbraio. Seminate le barbabietole, la cicoria, i radicchi, i piselli. Seminate in vivai, a mezzodì, i cavoli di York, i cavoli di Milano, i cavoli rapo. Piantate l'aglio, le patate primaticce, le cipolline, gli asparagi, l'acetosa. Scoprite i carciofi definitivamente; ma conservate lo strame per coprirli quando occorra. Inaffiate abbondantemente nel periodo di siccità di questo mese. Coprite per qualche tempo le pianticelle delicate trapiantate di fresco. Date aria e inaffiate secondo il bisogno le piante di popone seminate in vaso o sotto le invetriate. Trapiantate i pomodori seminati in gennaio o febbraio. Concimate, aggiungendo al concime un po' di sale, gli asparagi, e ricopriteli di terra. Affrettate con la concimazione, lo smovimento del suolo e l'inaffiamento i cavoli. Seminate in piena terra piselli, fave e carote. Rincalzate le fave seminate in febbraio. Inaffiate spesso i cavoli fiori seminati in piena terra, all'aria libera, in costiera, a mezzogiorno.

1054. *Giardino.* — Finite i lavori, e sotterrate il concime nelle aiuole, le parti più riparate delle quali continuerete a guarnire di piante a fioritura precoce. Curate durante la fioritura gli anemoni, i narcisi (*Narcissus jonquilla, N. poeticus, N. pseudo-narcissus, N. tazetta*), il zafferano, i tulipani precoci (*Tulipa gesneriana;* varietà: *duca di Thol*), le corone imperiali (*Fritillaria imperialis*) piantate in agosto. Scoprite definitivamente i giacinti; ma ricopriteli in caso d'uragano. Trapiantate gli anemoni e i ranuncoli (*Ranunculus repens, R. aconitifolius, R. asiaticus*). Rinnovate le guarnizioni di garofanini. Seminate l'*Hesperis maritima* e il *Delphinium Ajacis*. Continuate a seminare le piante annue d'ornamento. Seminate in vivai per trapiantarli più tardi gli astri della China e Regina Margherita (*Aster sinensis*), la *Coreopsis speciosa* e *tinctoria*, la balsamina (*Impatiens balsamina*) e le rose e i garofani d'India (*Tegetes erecta* e *T. patula*). Curate la fioritura dei rododendri (*Rhododendrum ponticum*), delle azalee (*Azalea indica;* varietà: *lilliflora, phœnicea, smithii*) e degli altri arbusti. Tosate le siepi e gli arbusti che si trovano nei boschetti. Tenete corti i lilla (*Syringa vulgaris*), il ribes (*Ribes sanguinea*), le siringhe o sirene (*Philadelphus coronarius*) e gli arbusti del genere piantati l'anno precedente.

Aprile.

1055. *Frutteto.* — Nettate gli alberi dai bruchi e dalle loro uova. Levate presto le foglie inutili ai peri a spalliera e a piramide. Consolidate con de' buoni pali i giovani alberi piantati di fresco. Coprite sempre, in caso di geli tardivi e d'uragani, gli alberi da frutta in spalliera durante la fioritura. Curvate i lamponi come prima si muovono i succhi, e attaccateli ai pergolati.

1056. *Orto.* — Inaffiate mattina e sera quando non fa freddo. Seminate in piena terra cicoria, piselli, barbabietole, cavoli, ec. Seminate alla volata i sedani, la cicoria d'estate, e i fagioli da trapiantarsi poi in maggio. Seminate gli asparagi. Trapiantate i cavoli fiori. Seminate i cetriuoli. Trapiantate e coprite con invetriate i poponi. Raccogliete gli ultimi piselli e i fagiolini verdi primaticci forzati. Alla fine del mese trapiantate i cocomeri. Seminate i cardoni e i cornetti, coprendoli con stuoie in caso di brine. Esponete in parte le fra-

Digitized by Google

gole all'aria, ma copritele di spalliere di stuoie. Cominciate a raccogliere gli asparagi.

1057. *Giardino.* — Rinnovate la sabbia sui viali. Diradate le piante annuali seminate in marzo. Levate le piante precoci in fioritura. Curate la prima fioritura delle rose precoci, e allontanatene gli afidii. Inaffiate, in caso di siccità, la mattina o la sera. Seminate le verbene (*Verbena hybrida, V. aubletia, V. venosa*), gli amaranti (*Amarantus tricolor, A. caudatus, A. melancholicus ruber, A. sanguineus*), le betunie (*Petunia hybrida*), le belle di notte e le belle di giorno (*Convolvulus mirabilis* e *C. tricolor*), l'amorino (*Reseda odorans*), i crisantemi (*Chrysanthemum coronarium, Chr. carinatum, Chr. indicum, Chr. frutescens*). Falciate i tappeti verdi. Guarnite l'interno dei boschetti di piante florifere che crescano all'ombra.

Maggio.

1058. *Frutteto.* — Continuate a togliere le foglie inutili. Sopprimete, a mano a mano che si mostrano sugli alberi fruttiferi innestati ad alto fusto, i germogli sotto l'innesto. Sopprimete qualcuno dei frutti troppo agglomerati sui peschi e sugli albicocchi in spalliera. Disponete le viti in spalliera e gli albicocchi in contro-spalliera, evitando di offendere i germogli. Coprite qualche spalliera con invetriate per affrettare la fruttificazione. Date il solfo al solfuro di rame alla vite.

1059. *Orto.* — Fate frequenti lavori di vanga e di sarchiatura per tutto l'orto. Inaffiate sempre più abbondantemente. Continuate le semenze dei due mesi precedenti in piena terra, all'aria libera. Seminate inoltre broccoli, cardi, cavoli fiori, porcellana e scorzonera. Trapiantate i cavoli, le lattughe, la cicoria, i poponi. Seminate i poponi sur uno strato di concime, appiè d'un muro esposto a mezzodì, sotto campane di vetro. Verso la fine del mese legate la lattuga romana e la cicoria trapiantate nei primi giorni. Seminate due volte, con un intervallo di due giorni, piselli e fagiuoli. Curate il raccolto degli asparagi, evitando di ferire col coltello la corona del piede. Inaffiate abbondantemente i carciofi. Inaffiate le fragole quando s'approssima un temporale. Seminate, all'ombra, le fragole. Trapiantate le fragole giovani all'ombra. Sacrificate alla fine del mese gli steli floreali salienti delle fragole, se ne volete ottenere una buona raccolta in autunno. Piantate le cipolle e i porri. Piantate le patate, a mezzogiorno, in un terreno lievemente concimato. Trapiantate i pomodori, e proteggeteli con spalliere provvisorie di stuoie. Seminate il mais, le di cui spighe semiformate sono ottime sott'aceto. Raccogliete le prime cipolle, i cavoli fiori, i funghi, i piselli.

1060. *Giardino.* — Curate la fioritura dei giacinti, dei tulipani, degli anemoni, dei ranuncoli. Ibridate le sotto-varietà. Seminate il seme dei ranuncoli dell'anno precedente, delle piante rampicanti, delle diverse varietà del giglio tricolore (*Gilia tricolor*), l'*Eutoca viscida*, la *Nemophila insignis* e *maculata*, l'*Oxalis rosea*, la *Collinsia bicolor*, la *Bartonia aurea*, la *Portula grandiflora*, l'*Escholtzia californica*, la *Phacelia tanacetifolia*. Riseminate le piante annue d'ornamento seminate in aprile. Al momento della fioritura sopprimete i fiori appassiti, salvo quelli che dovranno darvi il seme. Piantate i tubercoli delle dalie (*Dahliæ*), avendo cura di non sciuparne i germogli eventuali che già possedessero.

Giugno.

1061. *Frutteto.* — Sopprimete i germogli superflui sui ciliegi, sugli albicocchi e sugli alberi da frutta a nocciuolo in spalliera. Continuate ad inaffiare al piede in caso di siccità gli alberi trapiantati in primavera. Cominciate a raccogliere i frutti rossi, avendo ogni riguardo ai bottoni a frutti per l'anno seguente. Lavorate colla vanga, legate, disponete in spalliera e spampanate la vigna. Diradate ancora i frutti troppo fitti in spalliera. Raccogliete le pesche e le prugne primaticce affrettate colle invetriate mobili. Inaffiate colla pompa a mano i peschi e gli albicocchi in spalliera.

1062. *Orto.* — Seminate i fagioli d'ogni sorta per l'ultimo raccolto. Rinnovate tutte le seminagioni del mese precedente. Non vi stancate d'inaffiare. Trapiantate le insalate, i cavoli, i cavoli fiori seminati in primavera nel vivaio. Terminate il raccolto degli asparagi alla fine del mese. Raccogliete i poponi precoci coltivati sotto le invetriate. Raccogliete le fragole; i carciofi, tagliando i gambi vicino a terra quando non ne hanno più. Potate i poponi, inaffiateli abbondantemente. Inaffiate le fragole.

1063. *Giardino.* — Curate la fioritura

Digitized by Google

dei garofani; tenetene lontano le forbicine. Curate la fioritura dei gigli, e date la caccia alle lumache. Levate le cipolle dei giacinti e dei tulipani appena le foglie ingialliscano; lasciate più a lungo quelli di cui volete raccorre il seme. Trapiantate le piante annuali. Curate la fioritura delle rose, levando le appassite. Trapiantate ai piedi delle rose innestate sulle rose canine betunie e gerani (*Pelargonium*) per nasconderne la nudità dopo la fioritura. Sostenete con pali robusti le dalie. Seminate nei vivai per l'anno venturo valeriana rossa (*Valeriana rubra*), garofani, digitale (*Digitalis purpurea*), croce di Gerusalemme (*Lychnis chalcedonica*), campanelle, primavere (*Primula veris*).

Luglio.

1064. *Frutteto.* — Sciogliete e levate le legature degli innesti. Sopprimete i germogli che spuntano sotto gli innesti. Sorvegliate la vigna, chè non s'ammali. Diradate colle cesoie i grappoli troppo ricchi di grani. Levate con precauzione le foglie che coprono i peschi. Curate il raccolto delle pere precoci, avendo riguardo ai bottoni fruttiferi per l'anno venturo. In caso di siccità prolungata, inaffiate al piede anche i vecchi alberi in spalliera. Date la caccia alle lumache e agli insetti. Procedete agli innesti.

1065. *Orto.* — Seminate gli ultimi piselli. Trapiantate i cavoli. Inaffiate moderatamente i meloni. Tenete sempre, presso le melonaie, stuoie e strame per coprirle in caso d'uragano. Torcete gli steli delle cipolle da conservare nell'inverno. Riseminate cipolle e porri. Sradicate l'aglio e le cipolline. Raccogliete le patate primaticce. Rincalzate i sedani. Inaffiate abbondantemente le rape. Legate le cicorie perchè diventin bianche. Raccogliete i grani a mano a mano che maturano. Legate e rincalzate i cardi. Raccogliete i fagioli verdi e da sgusciare senza danneggiare le piante. Inaffiate abbondantemente i citrinoli. Raccogliete i primi cocomeri.

1066. *Giardino.* — Curate la fioritura delle piante annuali sopprimendo gli steli senza fiori. Tagliate terra terra gli steli senza fiori dei garofanini da ornamento. Ordinate in spalliere a ventaglio i garofani che devono essere in piena fioritura, e inaffiateli copiosamente. Innestate a margotto i garofani a fiori appassiti. Levate dai rosai le rose appassite. Inaffiate abbondantemente i gerani e le betunie. Sorreggete i *Gladioli* che stanno per fiorire. Tenete lontane le lumache dalle dalie. Inaffiate spesso la *Lantana camara* e le fuchsie (*Fuchsia*). Piantate gli eliotropi (*Heliotropium peruvianum*). Sotterrate i vasi di tutte queste piante nelle aiuole, sicchè sembri crescano dal suolo. Fate delle guarnizioni di *Lobelia erinus*, di *Cuphea miniata*, e di *Hortensia otaksia* intorno ai cespugli d'azalee e di rododendri. Innestate i crisantemi.

Agosto.

1067. *Frutteto.* — Continuate gli innesti ad occhio. Spampanate leggermente le viti a grappoli precoci. Curate la raccolta dei frutti di stagione: pesche, prugne, albicocche, pesche noci. Stendete della paglia al piede delle spalliere di peschi per non perdere le pesche che cadono. Verso la fine d'agosto cominciate ad aprire le gemme dei meli e dei peri. Continuate occorrendo gli abbondanti inaffiamenti delle spalliere colle pompe a mano. Preparate il suolo dei vivai. Seminate i noccioli di ciliegio, di pesco, di susino, di albicocco. Date una caccia attiva agli insetti.

1068. *Orto.* — Inaffiate molto i cocomeri. Raccoglietene i frutti giorno per giorno. Tagliate i gambi delle zucche e dei citriuoli rasente al suolo: inaffiate mattina e sera. Trapiantate le fragole. Curate le piante in semenza; isolatele per evitare gli incrociamenti accidentali. Tenete lontani gli uccelli. Rinnovate la seminagione di fagiuoli, lattughe d'inverno, cicoria, carote, rape, spinaci. Affrettate con nero vegetale e con guano la vegetazione dei cavoli. Concimate con colombina i poponi dell'ultima stagione, da raccogliere in settembre. Fate asciugare e serbate i semi dei meloni migliori.

1069. *Giardino.* — Rinnovate la terra delle aiuole dei giacinti e dei tulipani. Alla fine del mese piantate le loro cipolle. Curate il crescimento e la fioritura delle dalie. A mano a mano che cessano di produrre fiori, innestate a margotto i garofani. Raccogliete i semi delle piante d'ornamento annuali e biennali. Inaffiate abbondantemente le *Lantanæ*, le fuchsie, i gerani, le verbene, i di cui vasi sono sepolti nelle aiuole. Trapiantate l'amorino dove manca: le aiuole debbono esserne guarnite a profusione. Fate le ultime seminagioni di *Collinsia bicolor*, di *Malcomia maritima*, di

Digitized by Google

Nemophila insignis e *maculata*, d'amorino. Seminate le viole del pensiero per la primavera.

Settembre.

1070. *Frutteto.* — Curate il raccolto dei peschi e degli albicocchi tardivi. Spampanate le viti per scoprire i grappoli presso a maturare. Date la caccia alle vespe; ricorrete ai mezzi noti per distruggerle insieme agli altri insetti nocivi alla vite. Raccogliete e fate seccare le prugne, i fichi, lo zibibbo. Lavorate superficialmente il vivaio.

1071. *Orto.* — Nei primi giorni del mese fate l'ultima seminagione di fagioli. Seminate i cavoli rossi, i cavoli fiori semiduri, le lattughe, gli ultimi radicchi. Terminate la raccolta dei semi. Raccogliete e conservate in luogo fresco ed aerato le zucche e i citriuoli. Raccogliete gli ultimi poponi. Fate seccare e vuotate le zucche e le colochinte a frutto non buono, per conservarvi i semi. Preparate i granai pei legumi. Utilizzate il terreno libero per gli ultimi raccolti, piantando cavoli rossi e cavoli di Bruxelles; altrimenti lavoratelo e concimatelo.

1072. *Giardino.* — Inaffiate abbondantemente i semenzai di campanelle, garofani, rose, e dell'altre piante biennali da trapiantare nel vivaio l'anno venturo. Preparate le aiuole per le violette. Togliete dal giardino le piante di serra fredda o temperata, i vasi delle quali furono sepolti nelle aiuole. Al loro posto ponete dei cespugli di crisantemi e di salvia. Sotterrate i bulbi dei giacinti e dei tulipani che non avete potuto piantare in agosto. Seminate le piante che fioriranno a maggio, e custodite i vasi nelle serre.

Ottobre.

1073. *Frutteto.* — Continuate a seminare, mentre i frutti maturano, i mandorli, i peschi, ec. Raccogliete i frutti a granelli appena maturi, senza aspettare che cadano. Cominciate a piantare gli alberi che perdono le foglie. Provvedete terreno vegetale per guarnire il piede degli alberi da piantare in novembre.

1074. *Orto.* — Sopprimete le vecchie piante di carciofi e di asparagi, dopo aver raccolte le bacche di questi, dalle quali torrete i grani facendole macerare nell'acqua. Curate la piantagione autunnale delle patate a 35 cm. almeno di profondità. Piantate gli asparagi e copriteli di concime. Coprite le fragole con stuoie per averne gli ultimi frutti. Trapiantate i cavoli di primavera e le lattughe d'inverno. Continuate a piantare i porri.

1075. *Giardino.* — Curate la floritura delle dalie. Tagliatene giorno per giorno i fiori appassiti. Fecondate artificialmente le varietà che desiderate incrociare fra loro per averne delle nuove sotto-varietà. Curate la seconda floritura del caprifoglio (*Lonicera*). Tagliate i fiori appassiti sulle rose del Bengala e della China. Alla fine del mese tagliate basso basso le rose della China, e copritele di paglia. Curate la floritura dei crisantemi d'India. Alla metà del mese, le verbene, gli eliotropi, le lantane non debbono essere più nelle aiuole. Gli inaffiamenti nelle serre debbono essere moderati. Date aria in abbondanza quando non fa molto freddo.

Novembre.

1076. *Frutteto.* — Cominciate a trapiantare gli alberi da frutta. Muniteli di pali robusti. Potate, cominciando dagli alberi vecchi e da quelli che prima hanno perduto le foglie. Se avete a tagliare dei grossi rami, coprite le ferite con un intonaco qualunque. Preparate le buche per trapiantare in primavera. Lavorate profondamente le terre che debbono essere volte a verziere, e risanatele con un buon drenaggio.

1077. *Orto.* — Terminate la piantagione e la concimazione degli asparagi. Rincalzate gli ultimi sedani. Seminate in piena terra le insalate d'inverno. Alla fine del mese seminate appiè d'un muro esposto a mezzodì piselli, carote olandesi, pastinaca. Coprite d'invetriate gli asparagi. Rincalzate i carciofi, e tenete pronto lo strame pei casi di geli improvvisi. Raccogliete i cavoli di Bruxelles o gli ultimi cavoli fiori. Preparate la barba di cappuccino. Rinnovate le guarnizioni di acetosa. Continuate i lavori di terra e di concimazione.

1078. *Giardino.* — Eccettuati gli astri e i crisantemi, riponete tutte le piante nella serra. Togliete prima dei grandi freddi i bulbi delle dalie per conservarli in cantina. Curate la floritura degli ultimi crisantemi. Raccogliete gli ultimi fiori di amorino. Finite d'impagliare i rosai. Cominciate a fare alle aiuole la loro toeletta d'inverno.

Digitized by Google

DECEMBRE.

1079. *Frutteto.* — Affrettate la potatura. Continuate a trapiantare. Cercate e distruggete le uova e le crisalidi degli insetti.

1080. *Orto.* — Sbarazzate dalla neve i cavoli di primavera. Trapiantate sotto invetriate a stufa le lattughe. Rinnovate la seminagione dei piselli e dei fagioli primaticci. Date aria nel giorno alle cantine ed ai cellieri dei legumi.

1081. *Giardino.* — Piantate nelle aiuole zafferano, anemone, fora-neve. Sorvegliate le aiuole dei giacinti e dei tulipani; preservatele dagli insetti. Levate gli amorini che sono stati ultimi a fiorire. Tagliate a terra i gambi dei crisantemi. Nelle serre abbiate una temperatura costante; inaffiate leggermente: levate le foglie secche o imputridite. Nei boschetti raccogliete accuratamente le foglie, che vi serviranno per coprir le piante che temono il freddo. Raccogliete i grani degli alberi d'ornamento. Preparate le buche per trapiantare.

1082. Certi alimenti, come la carne di manzo, le carni salate, i pesci affumicati o marinati, si trovano in tutti i mesi dell'anno e presso che allo stesso prezzo; ma altrettanto non si può dire del pesce fresco, della selvaggina, dei legumi, dei frutti. La massaia troverà qui appresso l'indicazione dei legumi, della selvaggina, del pesce, dei frutti che troverà nei diversi mesi dell'anno, sani, maturi, a buon mercato.

Calendario della massaia.

GENNAIO.

1083. *Carne.* — Bue, montone, vitello, maiale, agnello, daino, cervo, capriolo, cinghiale.

Selvaggina e pollame. — Capponi, polli, oche, anatre, tacchini, lepri, conigli, pernici, fagiani, beccacce, piccioni.

Pesce. — Carpi, tinche, barbi, anguille, pesci persici, trote, salmoni, merluzzo, sogliole, aringhe, razze, aselli, rombi, gamberi, aragoste, ostriche, telline.

Vegetali. — Cavoli fiori, cardi, sedani, patate, cavoli, cavoli di Bruxelles, *sauerkraut*, raponzoli, barba di cappuccini, scorzonera.

Frutta. — Pere d'inverno, mele, pinocchietti, aranci, marroni, castagne, noci, nocciuole.

FEBBRAIO.

1084. *Carne.* — Bue, montone, vitello, ec., come in gennaio.

Selvaggina e pollame. — Come in gennaio.

Pesce. — Come in gennaio.

Vegetali, frutta. — Come in gennaio.

MARZO.

1085. *Carne.* — Agnello, maiale.

Pollame. — Polli, capponi, anatre. Niente selvaggiume.

Pesce. — Come nel mese precedente, più gronghi e sgombri.

Vegetali. — Spinaci, radicchi di campagna, lattuga verde, cavoli, crescione.

Frutta. — Come nel mese precedente.

APRILE.

1086. *Carne.* — Agnello.

Pollame. — Come nel mese precedente.

Pesce. — Come nel mese precedente, più seppie e calamai.

Vegetali. — Asparagi, broccoli, patate primaticce, lattuga romana, radicchi di campagna, crescione, macerone. Pochi e cari i legumi.

Frutta. — Qualche pera e qualche mela. Fragole primaticce. Aranci.

MAGGIO.

1087. *Pollame.* — Polli, anatre, piccioni.

Pesce. — Come nel mese precedente meno le ostriche e le aragoste.

Vegetali. — Asparagi, piselli, fagiolini verdi, carciofi, cavoli, cipolline, fave, lattuga, radicchi d'estate, citrinoli, rape, carote.

Frutta. — Fragole. Ciliege precoci e qualche mela.

GIUGNO.

1088. *Pollame.* — Polli, piccioni.

Pesce. — Come nel mese precedente.

Vegetali. — Come nel mese precedente.

Frutta. — Fragole, lamponi, ciliege, poponi, ribes, uvaspina.

LUGLIO.

1089. *Pollame.* — Come nel mese precedente.

Pesce. — Carpi, tinche, pesci persici, anguille, sgomberi, asello.

Vegetali. — Piselli, fagioli, fave, patate, pomodori, citrinoli, cavoli, sedani, insalata.

Frutta. — Fragole, ciliege, lamponi, ribes, albicocche, prugne, pere (moscata, madama, rosa), mele d'estate.

Digitized by Google

AGOSTO.

1090. *Pollame.* — Tacchini, polli, piccioni.
Pesce. — Carpi, tinche, anguille, pesci persici, sgomberi, gamberi, ghiozzi.
Vegetali. — Come in luglio, più i carciofi.
Frutta. — Fragole, ciliege, albicocche, prugne, pesche, meloni, pere d'estate, mele d'Astrakan, cocomeri.

SETTEMBRE.

1091. *Carne.* — Maiale.
Pollame e selvaggiume. — D'ogni specie.
Pesce. — Come in agosto; più le razze, le sardine, i granchi, le ostriche, le telline.
Vegetali. — Come in agosto.
Frutta. — Ogni sorta.

OTTOBRE.

1092. *Carne.* — Come in settembre.
Pollame e selvaggiume. — D'ogni specie.
Pesce. — Come in agosto.
Vegetali. — Come in agosto, eccettuati i piselli e le fave.
Frutta. — D'ogni sorta. Noci e nocciuole fresche.

NOVEMBRE.

1093. *Carne.* — Come in settembre.
Pollame e selvaggiume. — D'ogni sorta.
Pesce. — Come in agosto.
Vegetali. — Fagioli, carciofi, cavoli fiori, cavoli di Bruxelles, radicchio, cardi, scorzonera.
Frutta. — Quelle conservate del mese precedente. Mele, pere, noci, nocciuole.

DECEMBRE.

1094. *Carne.* — Come in settembre.
Pollame e selvaggiume. — Come nel mese precedente. Oche.
Pesce. — Come in agosto.
Vegetali. — Cavoli, cavoli di Bruxelles, raponzoli, scorzonera.
Frutta. — Quelle conservate. Aranci.

Commercio.

1095. *Commercio* significa cambio o scambio. Cambio è un contratto mediante il quale le parti contraenti si danno una cosa contro un'altra: o merce per merce, o merce per danaro. Il commercio, dice Cesare Cantù, è quello tra le occupazioni umane che esige più estesa intelligenza per dirigere un numeroso personale, combinar l'azione di molte manifatture, invigilare gli emuli, badare ai bisogni e ai gusti del mondo intero, e affinarsi per soddisfarli; mette alla prova l'attività, l'onestà, l'abnegazione, la coscienza. Fondasi sulla fiducia che s'ha, e che si inspira; giacchè la minor parte degli affari è quella che si compie col danaro; la maggior parte col credito, con le commissioni, colle cambiali.

1096. *Commercianti.* — Commercianti diconsi coloro che esercitano atti di commercio per professione abituale, e le società commerciali. I minori d'età, gli interdetti, gli inabilitati, i magistrati, gli avvocati, i pubblici impiegati, gli agenti del governo, i comandanti militari non possono esercitare il commercio. Lo possono i minorenni se emancipati dal padre, e le donne maritate col consenso tacito o espresso del marito.

1097. Il commerciante deve conoscere almeno le principali lingue straniere, la geografia e la storia, la matematica elementare soprattutto. Nella propria lingua deve essere versatissimo. La esperienza, una condotta specchiata, irriprovevole, devono concorrere ad ottenergli credito, fiducia, affari. Il porto, la dogana, la borsa, il codice commerciale non debbono aver segreti pel commerciante.

1098. *Scrittura.* — Il codice prescrive a tutti i commercianti, anche ai piccoli mercanti, la tenuta di tre specie di libri: il *libro-giornale*, il *libro copia-lettere* e il *libro inventari*.

1099. Il *libro-giornale* deve presentare giorno per giorno i debiti e i crediti, le operazioni fatte, le negoziazioni, le accettazioni, o girate di effetti, l'indicazione di quanto riceve o paga per qualsiasi titolo civile o commerciale. Prima di servirsene deve farne numerare e firmare ogni foglio da un giudice del Tribunale di commercio o dal Pretore, il quale sull'ultimo foglio indica il numero totale dei fogli. Ogni anno questo libro deve essere presentato o vidimato dal giudice, o dal pretore, o da un notaio, e ciò senza alcuna spesa. Non vi debbono essere spazi in bianco, interlinee, trasporti in margine, abrasioni.

1100. Il *libro copia-lettere* deve contenere trascritte le lettere e i telegrammi spediti dai commercianti, e ciò con le stesse norme che sono richieste pel libro-giornale. Il commerciante deve pure con-

Digitized by Google

servare in fascicoli le lettere e i telegrammi che riceve.

1101. Ogni anno il commerciante deve fare un inventario dei suoi beni mobili ed immobili, dei suoi debiti e crediti di qualunque natura e provenienza, e trascriverlo nel così detto *libro degli inventari*, pel quale pure richiedonsi le norme che per gli altri libri di commercio, che tutti debbonsi conservare almeno 10 anni.

1102. Il commerciante che non obbedisca alle suddette prescrizioni della legge, può essere dichiarato colpevole di bancarotta semplice, se fallito.

1103. I metodi di registrazione delle operazioni di commercio sono due: la *scrittura semplice* e la *scrittura doppia*. Chi voglia tenere una contabilità sicura e completa, dee adottare quest'ultimo metodo, come quello che dà sempre la posizione di ciascun corrispondente, fornisce i mezzi per dargli ragione del movimento dei valori coi quali opera, del guadagno o della perdita derivata da ogni singola operazione o dalle operazioni generali, e per far sempre e facilmente il bilancio, o prospetto delle condizioni della amministrazione.

1104. Mentre la scrittura semplice apre un conto solo agli individui coi quali si hanno relazioni d'affari, la scrittura doppia lo fa anche per gli oggetti, pei valori, per le mercanzie; e mentre ogni articolo del giornale a scrittura semplice non comprende che un debitore o un creditore, in quello a scrittura doppia sono entrambi compresi. D'onde il nome.

1105. La scrittura doppia esige l'uso di alcuni libri ausiliari, e cioè: la così detta *prima nota* che è la minuta del giornale, ogni articolo della quale deve contenere il nome del debitore, quello del creditore, il motivo della registrazione e l'importo, premessa la data; il *libro mastro*, sul quale ogni articolo del giornale deve essere portato a debito del conto debitore e a credito di quello creditore, sicchè ogni articolo ha la sua contropartita; il *libro dei conti correnti* che porta le partite di tutti i corrispondenti e le operazioni registrate al momento della loro effettuazione; il *libro delle fatture*; quello *delle commissioni*; e quello *delle piccole spese*.

1106. La *corrispondenza commerciale* deve avere certe qualità essenziali. Anzitutto richiedesi massima chiarezza nella esposizione; lo stile deve esser piano, senza essere basso o volgare, elegante, non ricercato; la precisione deve essere unita alla brevità. Debbonsi confermare scrivendo le lettere alle quali non si ebbe risposta; e devesi accusar ricevuta di quelle pervenute. Nel dare ordinazioni e nel chiedere informazioni non si deve mai usare tono imperioso.

1107. Scrivendo devonsi toccare categoricamente tutti i punti necessari, e non perder di vista alcuna parte della lettera cui si risponde; fare le dovute riflessioni sopra ognuna di esse, e più particolarmente circa quelle che trattano di negozi importanti. Le lettere scritte debbonsi attentamente rileggere. Devono essere scritte con carattere leggibile, senza cancellature. La soprascritta, la firma, l'indirizzo debbono essere ben chiari.

1108. *Lettere di cambio o cambiali.* — I requisiti essenziali delle *lettere di cambio* o *cambiali*, sono: *a*) la data; *b*) la denominazione di *cambiale* o *lettera di cambio* (alla quale, se essa contenga l'obbligazione di pagare, può anche essere sostituita quella di *pagherò* o *vaglia cambiario*) espressa nel contesto della scrittura, o scritta dal traente o dall'emittente, colla sua sottoscrizione; *c*) l'indicazione della persona del prenditore, della somma da pagarsi, della scadenza, del luogo del pagamento; *d*) la sottoscrizione del traente o dell'emittente col suo nome e cognome, o colla sua ditta, o quella di un suo mandatario speciale.

1109. La *girata* è quella operazione con cui si trasferisce ad altri la proprietà d'una cambiale e tutti i diritti ad essa inerenti. I giranti sono solidariamente responsabili della accettazione e del pagamento della cambiale alla scadenza. La girata si scrive a tergo della cambiale, con la data e la firma per intero del girante sotto le parole: « E per me pagate al signor.... » La frase: « senza garanzia » toglie ogni obbligazione al girante. La girata d'una cambiale già scaduta produce gli effetti di una cessione.

1110. L'*accettazione* della cambiale è l'atto scritto col quale il trattario o altri si obbliga a pagare la cambiale alla scadenza. Essa può essere limitata ad una parte della somma totale. Il nome e il cognome, anche senza la frase: « accetto » sulla cambiale, non però a tergo, bastano. L'*avvallo* è l'obbligazione che assume un terzo di pagare la cambiale alla scadenza

Digitized by Google

nel caso che non sia pagata dal traente o dal trattario o da alcuno dei giranti. Si esprime colla frase: « per avvallo » sottoscritta. Delle cambiali si possono avere duplicati e copie, ma senza l'accettazione, e colle indicazioni: « prima » — « seconda, » ec.

1111. La cambiale si presenta pel *pagamento* nel luogo e giorno indicati; se il giorno fissato è festivo, quello del pagamento è il primo seguente non festivo. Quando la cambiale non fu pagata da alcuna delle persone indicate, può esserlo « per intervento » da altri che subentra nei diritti del possessore.

1112. La mancanza totale o parziale del pagamento si prova coll'atto del *protesto*, che deve essere redatto da notaio o meglio da usciere, risparmiandosi così le spese. La dichiarazione di rifiuto del pagamento, sottoscritta e registrata entro due giorni dalla data della scadenza, può tener luogo del protesto.

1113. Il possessore della cambiale deve dare avviso al suo girante del mancato pagamento, con lettera raccomandata, entro due giorni dalla data del protesto o della dichiarazione che lo surroga. Ogni giratario deve fare altrettanto al proprio girante, sino al traente o al primo girante. Chi non adempie a tale obbligo è tenuto al rifacimento dei danni. La cambiale ha gli effetti di titolo esecutivo. Al creditore cambiario è data facoltà di procedere al precetto esecutivo colla intimazione al debitore di pagare entro cinque giorni, dopo i quali può passare al pignoramento mobiliare.

1114. *Assegno bancario o chèque.* — L'*assegno bancario* (franc. *chèque*, ingl. *check*) è un ordine scritto, mediante il quale chi ha una somma disponibile in danaro presso un istituto di credito può valersi di tutta o di una parte della medesima a favore proprio o di un terzo. È una sottospecie di cambiale, cui si applicano tutte le indicate disposizioni. Esso deve essere presentato al trattario entro otto giorni dalla data, se è tratto nel luogo dove è pagabile; entro 15 se in luogo diverso.

1115. *Assicurazioni.* — Dicesi *assicurazione* un contratto pel quale l'assicuratore si obbliga, mediante premio, a risarcire le perdite o i danni che possono derivare all'assicurato da determinati casi fortuiti o di forza maggiore, ovvero a pagare una somma di danaro secondo la durata o gli eventi della vita di una o più persone. Vi sono quindi assicurazioni sui beni contro i danni, e assicurazioni sulla vita.

1116. *Fallimento.* — Dicesi in istato di *fallimento* quel commerciante che cessa di fare i suoi pagamenti per obbligazioni commerciali. Il fallimento è dichiarato con sentenza pronunciata o sulla dichiarazione del fallito, o ad istanza di uno o più creditori, o d'ufficio; anche se il commerciante siasi ritirato dal commercio, ma solo entro cinque anni dal giorno in che avvenne il ritiro; ed anche se sia morto, ma entro un anno dalla decessione.

1117. Il nome e il cognome del fallito sono scritti in un albo affisso nella sala del tribunale e nelle sale delle Borse di commercio in cui il fallito non può più entrare. Esso non può allontanarsi dal suo domicilio senza permesso del giudice delegato; viene privato dell'amministrazione de' suoi beni. Quando il fallimento sia determinato da negligenza colpevole nell'adempimento delle prescrizioni della legge e del dovere, o dalla frode e dal falso, esso diventa bancarotta semplice o bancarotta fraudolenta, e il Pubblico Ministero può promuovere l'azione penale contro il commerciante anche prima e senza la dichiarazione del fallimento.

1118. Nei reati di bancarotta semplice il minimo della pena è di sei mesi; nei reati di bancarotta fraudolenta è comminata la pena della reclusione, e nei casi più gravi anche quella dei lavori forzati a vita.

Cucina (Utensili di).

1119. La cucina è la stanza in cui si cuociono e si apprestano le vivande. Essa deve essere spaziosa, ben illuminata, pulita, con un buon pavimento di mattoni, lontana dal luogo di decenza, con le finestre munite possibilmente di una rete metallica a maglie finissime, la quale impedirà alle mosche di invadere la cucina, alla cuoca ogni possibile distrazione. Deve possedere inoltre un largo cammino, un fornello o murello, e un piccolo forno. (Vedi *Riscaldamento.*)

1120. Il fornello o murello è un muricciuolo massiccio, alto circa un metro, sul cui piano sono parecchie buche quadre di varia grandezza, con graticole in fondo, su cui mettesi brace o accendesi carbone per farvi cuocer le vivande.

Digitized by Google

1121. I fornelli economici di ghisa sono molto più comodi e più economici. Qualunque combustibile può essere utilizzato in essi; il migliore è il carbone coke. Essi hanno un focolare unico che riscalda tutto l'apparecchio e permette di cuocere contemporaneamente parecchie vivande; una caldaia, nel mezzo, è sempre piena d'acqua calda pei bisogni della cucina, e può servire ai bagnimaria. Le buche del fornello sono circolari e si chiudono mediante un certo numero di coperchi anulari, sì che s'adattano ad ogni casseruola.

1122. Il tavolone di cucina deve esser fatto di legno di faggio, e deve avere uno spessore nel piano di circa 10 cm. Il legno di faggio si lava benissimo. Deve essere inoltre provvisto di cassetti. Un ceppo a tre piedi è pur necessario per tagliare la carne. Si suol fare di faggio, e d'un sol pezzo del tronco, in piedi.

1123. L'acquaio è lo stanzino dove si rigovernano i piatti sulla pila, che è una pietra piana, larghetta, con quattro basse sponde, ferma sur un muricciuolo, e munita d'un buco pel quale, quando lo si apra, la rigovernatura passa nello smaltitoio. Questo buco suol munirsi d'un retino, perchè nè cucchiaino, nè forchetta, nè altro simile vi cada entro. Qualche volta la pila è nella cucina. In tal caso, soprattutto, le sue pareti dovrebbero essere coperte o di porcellana, o di ferro smaltato, o di marmo, o verniciate ad olio, per maggiore nettezza.

1124. Al disopra della pila si può avere un robinetto dal quale a piacere sgorghi l'acqua. Accanto alla pila si pone la rastrelliera, una specie di cassa quadrangolare, sul cui fondo stanno paralleli due regoli intaccati a scaletta, ritegno dei piatti già rigovernati che vi si posano per coltello, appoggiandoli lateralmente ad alcune traverse, per farli sgocciolare e asciugare. La rastrelliera è sostenuta su due mensole, con alquanta inclinazione verso la pila, affinchè su di essa, per un foro praticato nel fondo della rastrelliera, ricada l'acqua sgocciolante dai piatti.

1125. Nella pila si tiene un catino, largo vaso di terra verniciata, o di legno a doghe, in cui si versa il ranno per rigovernare le stoviglie. La rigovernatura si deve sempre fare col ranno, cioè con acqua caldissima passata sulla cenere o bollita con essa; altrimenti non si leverà bene l'untume dai piatti, ed essi sapranno di lezzo. Gli strofinacci staranno bene riposti, e non in vista.

1126. Gli arnesi che servono al cucinare, le stoviglie, il vasellame, devono esser tenuti con gran cura e sempre puliti. Le casseruole di rame ben terse e lucenti, è vero, sono belle a vedersi, e formano l'ornamento della cucina; ma, oltre al costar molto, richiedono molta prudenza nell'uso, perchè lasciandovi raffreddare certi alimenti grassi o acidi, si formano su di esse dei sali di rame velenosissimi. Meglio perciò i vasi di terra cotta, di porcellana, di latta, di ferro fuso smaltato, dei quali sarà bene, a risparmio di tempo e di combustibile, avere una serie per dimensioni.

1127. Bisogna aver cura di far scaldare a poco a poco e di ungere internamente le pentole e le casseruole di ghisa, chè altrimenti potrebbero annerire le vivande e spezzarsi. I piatti ovali e rotondi di porcellana sono utili per certe vivande da cuocere al forno, pel pesce, ed altro.

1128. Il girarrosto, una macchinetta a ruote con la quale si fa girare su di sè lo spiedo e con esso la carne che vi è infilzata, è sempre il miglior sistema per fare l'arrosto, giacchè le carni cotte al forno si disseccano troppo. Vi sono altresì dei girarrosti a molla e a peso. Lo spiedo si fa di ferro, come il così detto fattorino a fori o a sega, che serve di sostegno alla punta dello spiedo. Invece dello spiedo e del girarrosto, si può usare una rosticciera di ferro battuto e stagnato, di forma arrotondita, elittica.

1129. Sono arnesi di cucina necessari le gratelle di diversa forma e grandezza; una padella di ferro, un padellone, una padellina, e una padella per le bruciate; diversi colatoi o coloni, gli uni a fori piccolissimi, pel brodo, per le salse, gli altri a fori più larghi; stacci e staccini di tela metallica e di crino; mortai d'ottone col pestello pure d'ottone, o di marmo col pestello di legno duro o di porcellana; romaioli, mestole, di diverse grandezze; un lardatoio, un tagliere, una mezzaluna, un coltello da battere, un matterello, un tagliapasta, uno sprone, una tafferia di legno col relativo vasetto da infarinare, una grattugia, una grattugina per la noce moscata e per le bucce di limone, qualche sacchetto per le droghe, i bossoli pel sale e per le spezie, uno scotitoio per l'insalata, una stringa pel burro, una fru-

Digitized by Google

sta per montar la panna e per diguazzare le chiare d'uovo.

1130. Un tostino di ferro per torrefare il caffè è indispensabile, come il macinino, se si voglia un buon infuso di caffè. Di macinini se ne hanno di forme diverse: il più comodo è quello di ferro, formato da due tronchi di cono l'uno sull'altro per la base più piccola, e da una vite a pressione per mezzo della quale si può fissare sulla tavola.

1131. Un arnese utilissimo è il bollilatte: è una specie di imbuto tronco rovesciato e munito superiormente d'un largo orlo leggermente inclinato all'esterno. È di latta, e si pone dentro alla casseruola che contiene il latte. Quando il latte comincia a bollire, esso sale su per l'imbuto, e si rovescia nella casseruola per l'orlo superiore. S'evita così la perdita del latte, e s'evita anche il puzzo che manda il latte quando bollendo cade sul fuoco.

1132. Gli utensili di cucina a manico, come le teiere, le caffettiere, gli armini, di metallo, debbono avere il manico di legno, perchè il legno, cattivo conduttore del calorico, non si scalda mai tanto da scottar le mani come farebbe un manico di metallo. Se il manico è di metallo, bisogna coprirlo di lana, di cordicella o di vimini.

1133. La stessa avvertenza fatta pei vasi di rame, di non lasciarvi cioè raffreddare le vivande, bisogna averla anche pei vasi verniciati. Le vernici sono a base di solfuro di piombo che può dar luogo in presenza di acidi o di grassi a sali di piombo non meno pericolosi di quelli di rame.

1134. L'acqua contenuta in un secchio di zinco non è punto cattiva: si può usarne senza timore pei bisogni della cucina; ma non si devono mai conservar nei vasi di zinco o zincati i frutti, il sale, gli acidi, anche se debolissimi, come l'aceto, il succo di limone, ec., perchè lo zinco è uno dei metalli più attaccabili dagli acidi, che possono seco dar luogo alla formazione di sali dannosi all'organismo.

1135. Per conservare il maggior tempo possibile il calore a un liquido bollente contenuto in un vaso, bisogna avviluppar questo in un cencio di lana. Un apparecchio ingegnosissimo che serve a questo scopo è la così detta marmitta svizzera. Essa è composta d'una cassa ermeticamente chiusa, foderata di lana cardata e di feltro, entro la quale si pone il vaso. Il liquido e gli alimenti si conservano in tal modo caldi per moltissimo tempo.

1136. Le casseruole di rame si puliscono con della sabbia finissima e un po' di farina bagnate nell'aceto, poi con un po' di terra marcia. Quando il rame è ben terso, si sciacqua il vaso nell'acqua fredda e si asciuga accuratamente. La così detta acqua di rame è d'uso pericoloso. Le casseruole e gli altri utensili di ferro o di ghisa si puliscono con cenere e acqua esternamente: per l'interno basta l'acqua calda.

1137. Quando qualche po' delle vivande troppo riscaldate resta attaccato al fondo delle casseruole, non bisogna cercar di toglierlo con un coltello o altro simile arnese; basterà farvi bollire un po' d'acqua e di cenere e fregare con una spazzola di saggina.

1138. Gli arnesi di latta si puliscono benissimo facendoli bollire in acqua nella quale si sia messa della cenere o qualche cristallo di soda.

1139. I coperchi dei fornelli, il fondo esterno delle marmitte, delle padelle, e in genere gli arnesi di ferro anneriti dal fuoco, si puliscono fregandoli con limatura di piombo.

1140. I vasi di porcellana, le salsiere, quando sono insudiciate, si puliscono con un po' di cenere inumidita, o con una soluzione di potassa; poi si sciacquano e si asciugano accuratamente.

1141. Per pulire l'argenteria si adopera il bianco di Spagna in polvere finissima, sciolto in poca acqua; si immerge in questa soluzione un cencio, e con questo si frega l'argenteria. Poi si lascia asciugare un po', e si frega con un pezzo di pelle di camoscio. Quando è molto sudicia, si può farla bollire in una soluzione di 10 gr. di cloruro d'ammoniaca in un litro d'acqua. Quando è annerita o ingiallita dalle uova o da altre materie solforose, basta fregarla con un pezzo di seta bagnata nell'aceto.

1142. La polvere che si vende per pulire l'argenteria è una mescolanza di:

Bianco di Spagna.....	20	grammi
Cremor di tartaro.....	20	»
Allume.....	10	»

il tutto in polvere finissima. Quando si voglia usarne, si impasta con un po' d'acqua.

1143. Lo stagno, i così detti metalli bianchi, metalli inglesi, ec., si puliscono lavandoli prima con acqua calda, poi fregandoli con una pasta fatta di terra mar-

Digitized by Google

cia finissima, sapone molle e un po' d'olio, e infine con un pezzo di pelle di guanto.

1144. Non bisogna immergere interamente nell' acqua bollente i coltelli, specialmente quando hanno il manico di legno o d'osso: un vaso di latta, profondo quanto l' altezza d' una lama o poco più, serve benissimo all' uopo, e si deve adoperar per essi, come per le forchette, dell' acqua tiepida, poi con terra marcia impastata nell' acqua fredda, o con cenere, si fregano, e si asciugano con un cencio. I coltelli si devono affilare non sulla mola, ma sur una canna da fucile o una spranga qualunque d' acciaio.

1145. Le caraffe o bottiglie da acqua si puliscono introducendovi dei pezzetti di carta grigia senza colla, dei frantumi di gusci d'uovo e un po' d'acqua, poi agitando rapidamente dopo averne chiusa l'apertura. Si sciacquano quindi con acqua fresca, si lasciano sgocciolare, e si asciugano con un cencio.

1146. Le bottiglie si puliscono benissimo con carbone in polvere grossa e acqua; lasciandovi il carbone per qualche tempo, se ne torrà ogni cattivo odore. Sia per le bottiglie che pei bicchieri, si deve preferire l'acqua fredda all'acqua calda. Acqua e cristalli di soda, o cenere e aceto, servono a pulire le caraffine o bottigliette dell' olio.

Doveri di società.

1147. Le buone maniere, la creanza e l'urbanità sono, fra le pratiche della vita sociale, difficili a esercitarsi quanto utili. Sebbene possano dirsi un cerimoniale di convenzione, procedono di fatto dal rispetto che noi dobbiamo a noi stessi e agli altri, eseguendo i doveri che i nostri e gli altrui diritti ci impongono. Ed è tanta l'estimazione degli abiti della pulitezza, che non di rado si perdona più volentieri un vizio, che un'offesa alle regole della decenza e della convenienza.

1148. Certo, le virtù morali debbono vincere, come vincono di fatto, in importanza l'abito della cortesia e della buona creanza; ma queste sono più frequenti nei loro atti; poichè se non è possibile nè a tutti, nè sempre, essere, per esempio, benefici e generosi, o esercitare qualsivoglia altra virtù morale, a tutti però è possibile, e sempre, mostrarsi gente per bene, gentile ed urbana.

1149. Poichè dei doveri sociali e degli usi che si riferiscono al battesimo, al matrimonio, ai conviti, ai funerali, ai duelli, alla corrispondenza, alle feste di ballo, ai teatri, ai viaggi, alla toeletta, si parla in altrettanti capitoli (vedi *Battesimo, Matrimonio, Mensa, Funerali e lutto, Duello, Scrittoio, Ballo, Teatro, Viaggi, Toeletta*), si dirà qui dei doveri di famiglia, di quelli che si riferiscono alle visite, ai ricevimenti, ai rapporti d'amicizia, ai rapporti fra padroni e domestici, al contegno da tenersi nelle diverse altre circostanze della vita.

1150. L' uomo per bene è semplice, modesto, discreto, servizievole, e quindi amato da tutti. Non contraria alcuno, non ne urta le suscettibilità, non ferisce gli altrui pregiudizi. Osserva molto, parla poco e sempre con semplicità, non interrompe mai. Quando parla, la sua voce non è tanto bassa da richiedere uno sforzo per essere inteso, nè sì alta da dar noia. Parla a ciascuno di ciò che egli sa essere più gradito; è prudente con chi non conosce. Cerca di piacere piuttosto che di brillare; evita di mettersi in evidenza. Nei discorsi tiene una giusta via fra il rigore e la licenza; fugge la pedanteria, s'astiene dalle citazioni in lingue morte o straniere, parla poco di politica. È benevolo senza adulazione, sincero senza brutalità; non offende alcuno, nè d' alcuno si fa beffe. Le beffe sono le armi degli imbecilli. Veste semplicemente, ma con buon gusto: ha sempre in mente che l' eccentricità e il ridicolo spesso si danno la mano. Non è giuocatore: ma conosce abbastanza tutti i giuochi per poter prendere il posto d' un giuocatore che manchi. Urbano con tutti, lo è soprattutto con le donne, a qualunque classe sociale esse appartengano, ma senza troppa galanteria. È rispettoso, non umile, nè servile verso i suoi superiori, cordiale co' suoi eguali, affabile con gli inferiori. È pulito e per bene negli atti come nelle parole.

1151. Onorate il padre a la madre. Il rispetto della famiglia è, più che una regola di pulitezza, un dovere assoluto. E siate con essi semplici e confidenti, senza alcun riserbo, procurando di piacere ad essi più per gli affetti, che per ogni altro riguardo.

1152. Una volta si parlava al padre e alla madre in terza persona; s' usa ora dare del tu. È un' usanza affettuosa che

Digitized by Google

non deve per altro degenerare in una sconveniente familiarità.

1153. I genitori non si devono solamente amare ed onorare. Si deve ad essi della devozione. Se la sventura li colpisce, debbonsi aiutare moralmente e materialmente. Le anime buone, i nobili cuori troveranno superfluo questo precetto: esso è loro innato.

1154. I genitori si debbono compiacere in tutto; si deve evitare di contraddire ad essi; far dimenticar loro le pene, la vecchiaia, sacrificando con piacere una parte del proprio tempo a curarli amorosamente, evitando alla loro timorosa tenerezza delle inquietudini che non costano che privazioni di poco momento, e che d'altra parte educheranno alla vita.

1155. Un buon figliuolo non dovrebbe mai dimenticare in certe occorrenze, al capo d'anno, nel compleanno, i propri genitori, specialmente se da essi lontano: una lettera, un piccolo ricordo, sono tanto graditi.

1156. La famiglia è un complemento di noi stessi, più grande di noi, che esiste prima di noi, e che sopravvive a noi, con ciò che abbiamo di meglio. Ognuno, ne' suoi atti, dovrebbe aver sempre presente questa aurea verità.

1157. La discordia non penetri mai nel santuario della famiglia per colpa d'alcuno o per ignobili questioni d'interesse. Meglio sacrificare gli interessi agli affetti, che questi a quelli. Essere buon figlio e buon fratello vuol dir già essere un uomo dabbene.

1158. Il rispetto che devesi ai vecchi vuol essere centuplicato pei nonni, ed unito all'affetto che dobbiamo a quelli che ci guidarono nei nostri primi passi. Tristo colui che ne urta le piccole suscettibilità, che non ne rispetta anche i capricci, che si vergogna della loro bassa condizione sociale.

1159. Una verità troppo spesso dimenticata si è questa: che nessuna amicizia può essere paragonata all'amicizia fraterna. Disgraziatamente un proverbio va ora per le bocche di tutti, e suona: Fratelli, flagelli. Ai genitori, ai maestri, ai fratelli, lo sbugiardarlo.

1160. Dice un altro proverbio, che dove due amici s'incontrano, Dio entra per terzo. La sincerità è il principal carattere dell'amicizia. Solo, bisogna esser molto cauti nella scelta degli amici: i veri amici pur troppo son rari. E quando si sia avuta la fortuna di trovarne uno, bisogna saperselo conservare: e ricordare che per fare un amico basta un bicchier di vino; per conservarlo è poca una botte.

1161. Se avete dei figliuoli, siate per essi quello che fu vostro padre per voi. La vostra vita serva ad essi d'esempio. Siate buoni e indulgenti, ma senza debolezza, perchè essi vi amino senza temervi, ma non senza rispettarvi. I genitori debbono essere i migliori amici dei loro figliuoli. Non preferite l'uno all'altro. Il fanciullo è sensibilissimo e potrebbe soffrirne molto. Non gli percuotete mai. I vostri insegnamenti siano unicamente morali. (Vedi *Educazione.*)

1162. Siate nella casa vostra cortese verso gli altri che la abitano; ma siate prudente nell'accettarli nella vostra intimità. Un saluto quando gli incontrate sulla scala, qualche piccolo servizio all'occorrenza, è quanto basta.

1163. Se avete un portinaio, procurate di essere sempre in buoni rapporti con lui. Un portinaio è una potenza che vuol essere trattata coi dovuti riguardi. Ricordate, che egli può rendervi dei segnalati favori, e anche procurarvi delle grandi noie; e che egli riceve le vostre lettere e i vostri amici. Siate generoso seco: è il miglior mezzo per averlo amico.

1164. Siate pel vostro prossimo quello che vorreste fosse esso per voi. Onorate i vostri maestri. Siate affettuoso e cordiale con quelli che le convenzioni sociali chiamano vostri uguali; ma non dimenticate che tutti gli uomini, anche i poveri, anche i deformi, anche i derelitti, sono vostri uguali; anzi questi ultimi hanno maggior diritto d'ogni altro alla vostra carità affettuosa.

1165. Siate breve, conciso con la gente di toga. Un semplice saluto basta. Il loro tempo è, o dovrebbe essere, prezioso. Essi poi hanno il dovere di accogliere i loro clienti sull'uscio, e di riaccompagnarveli; non oltre. Chi sia chiamato a far da testimonio in un processo, non dimentichi mai che deve dire tutta la verità, secondo coscienza; e che un giudizio dato leggermente, o un fatto raccontato inesattamente, possono far molto male all'accusato. Chi giura deve levar il guanto.

1166. È di pessimo gusto, se non si sia loro commensali, in campagna, o in grande intimità, chiamare i militari col nome del loro grado. Si deve dire: « Signore. »

Digitized by Google

Altrettanto dicasi pei religiosi. Solo se si conoscano, si potrà aggiungere: « Signor curato, signor preposto; » a un vescovo: « Monsignore; » a una suora: « Signora, o suora; » mai signorina.

1167. I negozianti devono essere particolarmente gentili e compiacenti coi clienti: salutarli, farli sedere, solo che sia possibile. Non siano per altro servili; chè il troppo stroppia: e questo sarebbe se mai il caso di dirlo. D'altra parte i compratori ricordino di non fare sistematicamente offerte molto inferiori al prezzo richiesto. È l'unico mezzo per pagar di più; perchè il negoziante, messo sull'avviso, rincarerà i prezzi.

1168. Per quel che riguarda i rapporti fra padroni e domestici, quelli dovrebbero aver presente che il domestico non è che il complemento della famiglia: è la famiglia meno il sangue, la famiglia d'adozione, la famiglia precaria, temporanea, annua, prezzolata, se così si voglia; ma spesso è anche una famiglia disinteressata, affettuosa, devota della reputazione, dell'onore, dell'interesse della casa quanto la vera famiglia: qualche volta anche di più.

1169. Il proverbio: Quale il padrone, tale il servo, è soprattutto vero in questo senso, che il domestico è sempre qualche poco l'opera inconsciente dei padroni cui ha servito, e anche di quello cui serve. Molti si lagnano dei domestici d'adesso, e rimpiangono a buon dritto quelli d'un tempo, che tutta la loro esistenza consacravano alla casa, con rara devozione. Solo, piuttosto che i domestici, son mutati i padroni e le famiglie.

1170. I padroni dovrebbero ricordare che i domestici sono più facilmente disposti a imitarli: con questo però, che dove i padroni saranno soltanto scortesi, i domestici saranno rozzi o brutali; e che ne imiteranno piuttosto i difetti che le virtù. Troppo spesso il domestico è una brutta caricatura del padrone.

1171. I padroni non siano dunque essi stessi maldicenti, insolenti, neghittosi, bugiardi, incuranti della casa, se vogliono che i loro domestici non abbiano questi brutti difetti. Non si lascino mai trasportare dalla collera sino a trascendere e a porsi dal torto; non abbiano manie e capricci ridicoli, modi scortesi, abitudini poco pulite. Devesi esigere una obbedienza passiva; ma bisogna offrire qualche compenso alla abnegazione che un uomo, un nostro simile, fa della propria personalità. Il domestico ha cuore, affetti, passioni, debolezze come noi.

1172. Non trattate il vostro domestico come uno schiavo; ma evitate pure d'ammetterlo ad una soverchia familiarità se lunghi servigi non vi avranno prima resi certi che potrete farlo senza temere ch'esso dimentichi poi i suoi doveri. Non lo rimproverate se non dolcemente per le colpe involontarie. Siate all'accorrenza severi, ma giusti. Avvezzatelo a non tenere come un segno di diffidenza la sorveglianza che eserciterete su lui. I bimbi non diano mai comandi ai domestici. Essi debbono sempre pregarli.

1173. I domestici debbono ai loro padroni rispetto, obbedienza, fedeltà. Hanno pure il dovere di attenersi a certi usi, omai divenuti leggi, riferentisi al loro servizio. Così essi debbono battere agli usci delle stanze dove si trovano i loro padroni, prima d'entrare, anche se siano stati chiamati; debbono rispondere ai comandi ricevuti con un semplice inchino, senza dir parola; debbono, quando occorra, parlare ai loro padroni in terza persona: non sedersi mai in presenza dei loro padroni, se non ne abbiano avuta licenza, o, nel caso di lunghe attese, al passeggio, nelle stazioni.

1174. Il saluto ha pure regole alle quali bisogna obbedire. Salutate quelli che conoscete in qualsiasi luogo gli incontriate. Non aspettate per salutare un inferiore che esso vi abbia salutati. Non rispondere ad un saluto è da poveri di spirito. Nei luoghi isolati, in campagna, salutate anche gli sconosciuti incontrati per caso. In qualsiasi luogo ci si deve scoprire davanti alle signore. È un atto di rispetto cedere il passo sugli usci e sulle porte; ma insistere troppo tocca spesso il ridicolo.

1175. Gli amici si salutano con un gesto della mano, gli uguali levando un momento il cappello. Le signore salutano con un lieve chinar del capo. Ad esse si stringe la mano solo quando la conoscenza sia intima: ed esse non daranno la mano che in caso di speciale considerazione. Le signore si bacian fra loro; le giovinette offrono la fronte alle signore e ai vecchi amici e parenti.

1176. Se date il braccio ad una signora, sia sempre essa alla destra: sui marciapiedi essa dev'essere sulla parte più alta, vicino alle case. Camminando tenete

Digitized by Google

sempre la destra; non urtate alcuno. Se piova, evitate di incrociare gli ombrelli, alzando o abbassando il vostro, a seconda che quelli i quali vi passano accanto abbassano o levano in alto il loro. Se chiedete qualche indicazione sulla via, fatelo con gentilezza, e salutate, ringraziando, prima e dopo, chiunque ve l'abbia data. Non mangiate per le vie. Non chiamate alcuno ad alta voce. Non fumate quando date il braccio ad una signora, sia pur essa vostra moglie. Levate il sigaro di bocca quando salutate o parlate ad alcuno. Se dovete parlare ad una signora, buttatelo. Non leggete per via; non giocate col bastone.

1177. Le visite sono la pietra di paragone della buona educazione. Se arrivate in una città di provincia e appartenete a qualche amministrazione, alla magistratura o all'esercito, recatevi a presentare i vostri omaggi ai vostri superiori. Portare semplicemente il biglietto di visita è troppo poco.

1178. Le visite ad amici si fanno naturalmente senza cerimonie; ma ogni altra visita deve essere corta. Non si deve abusare del tempo degli altri, nè sprecare il proprio. L'ora deve essere bene scelta: mai durante il pranzo, nè troppo presto, nè troppo tardi: in nessun caso prima delle due o dopo le cinque ore, se non si tratti di abitudini speciali della persona che dovete visitare.

1179. Una visita si rende come un saluto. I superiori sono dispensati però di renderla agli inferiori. Una partecipazione di morte avvenuta obbliga ad una visita negli otto giorni se non si sia preso parte ai funerali. Se la persona che inviò la partecipazione è poco conosciuta o abita lontano, basterà il biglietto di visita, al quale non occorre rispondere.

1180. Le visite di condoglianza non si debbono fare prima dei venti giorni, a meno che si tratti d'un amico, al quale si potrà far visita subito. Se si riceva una lettera d'invito a nozze, e vi si assista, si attende il biglietto o la visita degli sposi. Se non vi si assista, si manda il biglietto agli sposi, e se ne aspetta la visita prima di visitarli.

1181. Le visite si debbono rendere con esattezza. Tuttavia si deve essere indulgenti per un ritardo che può essere causato da malattia, da occupazioni importanti, da improvvisi avvenimenti, ed accettare le scuse che vi si faranno.

1182. Se un amico o una persona conosciuta ottenga un impiego o una carica di qualche importanza, o una onorificenza, gli si deve una visita o una lettera di rallegramento.

1183. Nelle visite i vostri discorsi siano adatti all'indole, alle occupazioni, alle condizioni della persona visitata. Non entrate senza farvi annunciare, o, se non vi sia alcuno che v'annunci, senza battere all'uscio del salotto. Nelle visite di cerimonia, lasciate nell'anticamera il soprabito, il cappello, il bastone. Li potrete tenere visitando un amico che dovrà egli stesso sbarazzarvene. Una signora non si alza mai per ricevere un visitatore.

1184. Non prendete altra sedia che quella che vi viene offerta; non vi lasciate cadere nelle poltrone e sui canapè. Non vi lasciate accompagnare, partendo, oltre l'uscio della sala, se vi siano altri visitatori. Una persona per bene, nelle grandi riunioni, se ne va tranquillamente, senza salutare. Le persone di riguardo si accompagnano sino alla scala, e, se lo consentono, sino alla carrozza.

1185. Soltanto gli uomini fanno visite a capo d'anno ai loro superiori, ai parenti, agli amici. Alle semplici conoscenze si manda il biglietto di visita. Le signore a capo d'anno ricevono visite, ma non ne fanno.

1186. Nello scambio dei biglietti di visita a capo d'anno i giovani e gli inferiori li mandano per i primi ai vecchi e ai superiori. Le signore non ne mandano nelle case ove sono degli uomini, se non quando questi hanno mandato i loro.

1187. Quando non si trovi in casa una persona alla quale si voglia far visita, si lascia il proprio biglietto di visita, piegandone l'angolo in alto a destra. I biglietti che si mandano pei servi o per la posta non si piegano.

1188. I biglietti di visita debbono essere semplici, senza fioriture, non troppo grandi, nè troppo piccoli, stampati a caratteri nitidi, meglio litografati. Essi non debbono portare che il nome, il cognome e l'indirizzo: i titoli, gli stemmi, non sono di buon gusto; così i piccoli ritratti.

1189. Le signore non debbono mettere il loro indirizzo sui biglietti di visita. Le signorine non debbono aver biglietti. Quando esse si recano a far visita coi loro parenti, questi aggiungeranno sul biglietto le parole « e figlia, » o piegheranno tanti an-

Digitized by Google

goli di esso quanti sono i visitatori. Gli Inglesi e i Tedeschi usano recarsi a far visite con tutta la famiglia; in tal caso, lasciano il biglietto piegato in due.

1190. Quando durante una visita sopraggiungono altri visitatori, si rimane soltanto quando questi siano amici o conoscenti; ma si deve sempre congedarsi prima di essi. Nelle visite non si debbono portare i bambini e i cani che quando si faccia visita a parenti o ad amici intimi.

1191. Siate esatti, all' ora fissata, ai convegni, e non abusate del così detto quarto d' ora di tolleranza, soprattutto quando il luogo del convegno siano una via, una piazza, un luogo pubblico. Se il convegno sia con una signora, anticipate piuttosto qualche minuto.

1192. Quando siete presso qualcuno, o in luogo pubblico, evitate di tossire, di sputare, o almeno di farlo rumorosamente e sconvenientemente. Se avete il raffreddore, curatevi, e non uscite.

1193. La semplicità è un' arte difficile; eppure essa è la principale caratteristica della educazione. Le signorine non parlino troppo: non facciano troppo le preziose per sedersi al piano, se invitate, e sonare, ahi! maluccio quasi sempre, una romanzetta o un valtzer. Si evitino le parole del gergo, l' enfasi, i fiori retorici, le parole in lingue straniere, le espressioni volgari. Soprattutto le signorine molto istruite, nascondano il più che sia possibile il loro sapere.... E le signore non dicano troppo spesso: « Oh! i miei nervi.... » Se è una malattia, non bisogna darne spettacolo; se è una affettazione, bisogna abbandonarla.

1194. Le donne leggano pure, leggano molto; ma sappiano anche cantare: parlino pure cinese, se ne son capaci, facciano dei versi, se possono; ma che esse sappiano ridere e conversare, che esse sappiano piacere infine, e anzitutto.

1195. Non è di buon gusto dire: « La mia signora, la mia signorina, » invece di: « Mia moglie, mia figlia. » Ci sembra invece conveniente, parlando di altri o ad altri: « Come sta la sua signora? » — « Il signor X. con la sua signora, » ec. Queste regole non sono per altro assolute: le forme più naturali e più semplici non sono le meno rispettose e sono quindi da preferirsi.

1196. Le signore per bene evitino certi possessivi; non dicano: « La mia casa, i miei cavalli, la mia campagna, i miei servi, » soprattutto se il loro marito non può dire che: « Il mio lavoro. » Così diranno: « Il nostro bambino, » non: « Il mio bambino. »

1197. A capo d' anno abbiate pronto il danaro per rispondere con le mance agli augurii più o meno sinceri del portinaio, del facchino, dei domestici, dei fattorini. Se siete celibe e frequentate spesso qualche casa, non dimenticate i dolci per le signore e le signorine, e i giocattoli per i bimbi. Se vi siete spesso invitato a pranzo, date le mance ai servi.

1198. Se in una sala si giuoca, ricordatevi che al giuoco soprattutto si fa manifesto il naturale degli uomini. Seguite scrupolosamente le regole del giuoco. Non mescolate le carte se alcuno lo abbia già fatto: non date a vedere il piacere di vincere, o il dispiacere della perdita. Se vincete, non aggiungete le beffe al danno di chi perde: offrite la rivincita, ma non la esigete in caso contrario.

1199. Non barate mai, fosse pure per giuoco. Vi si potrebbe credere capaci di barare sul serio. In caso di contestazione, sottomettetevi alla maggioranza. Non domandate consiglio ai vicini, non consigliate voi stesso alcuno che giuochi, se si tratti d'una partita interessata. Non numerate il danaro, non ne mettete in tasca.

1200. Pagate i vostri debiti di giuoco nelle 24 ore; meglio ancora, non giocate che quello che potrete pagar subito, e giocate solo per divertimento o per essere compiacenti con alcuno. Non giuocate colle signore, o fate in modo di non vincere mai. Perdendo colle signore, guadagnerete sempre.

1201. L'ospitalità ha pure dei diritti e dei doveri importanti, specialmente alla campagna. Una padrona di casa ha bisogno di tatto e di vigilanza assai più ospitando alcuno, che per un ricevimento od un pranzo. Perciò appena ricevuta notizia del prossimo arrivo della persona invitata, dovrà occuparsi del suo alloggio, vedere se le finestre e le porte chiudano bene, preparare il fuoco nel camino, provvedere di lenzuola ben asciutte il letto, e la toeletta di sapone, d'acqua di Colonia, di spazzolini nuovi, di spazzole; i fiammiferi, lo specchietto per la barba, le pantofole, la camicia da notte sono pure indispensabili.

1202. Il visitatore non dovrà accendere il fuoco che nel caso di molto freddo, e non si servirà nè degli spazzolini, nè del

Digitized by Google

sapone, nè dell' acqua di Colonia, nè della camicia da notte, nè delle pantofole; tutte cose che dovrà aver seco; solo nel caso ch'egli avesse dimenticato qualcuno di tali oggetti, potrà adoprare quello che troverà preparato; ma, in ogni modo, è doveroso l'astenersene il più che sia possibile. In caso contrario, la padrona della casa farà bene a non invitarlo più.

1203. L'ospite andrà o manderà alla stazione a ricevere il visitatore. Provvederà al trasporto dei bauli. Il visitatore ricordi di dar mance a tutti, arrivando e partendo: di servirsi il meno possibile dei domestici, di conformarsi in tutto alle abitudini degli ospiti, di non farsi mai attendere ai pasti, di fare in modo che, partendo, la camera sia come prima pulita e ordinata.

Economia domestica.

(*Precetti diversi.*)

1204. Al capo della famiglia spetta il dovere di provvedere ai bisogni di essa; ma i suoi sforzi sarebbero vani o insufficienti se la madre di famiglia, la sua compagna, ignorasse la grande scienza dell'economia. È l'economia che costituisce il risparmio, e insegna i mezzi di ottenere il benessere, senza grettezza e senza sacrifici.

1205. Dove regna il buon ordine, regna il benessere e relativamente è l'agiatezza. Senza l'ordine nessuna casa è realmente ricca. E il mezzo più sicuro per raggiungere la contentezza e la pace, che derivano dal benessere, è l'economia praticata rigorosamente, mercè l'ordine, dalla madre di famiglia. La savia femmina, dice il proverbio, rifà la casa: la matta la disfà.

1206. La savia massaia, la moglie economa e ordinata, saprà inspirare al marito tale fiducia, ch'egli le confiderà i suoi progetti e la consulterà in proposito. Inoltre la casa ben ordinata, nella quale si sente il benessere, è il miglior mezzo di conservare il marito affettuoso e amante della casa stessa. Quanti operai, e impiegati, e commercianti, e professionisti, non son costretti a cercar fuori, nei caffè, nelle osterie, il benessere, l'ordine, che invano cercano nella loro casa!

1207. Calcoli ognuno più esattamente che sia possibile la propria rendita, e la divida in dodici parti, e faccia che ciascuna gli basti per un mese: che anzi ne avanzi qualcosa. L'economia che è un dovere per un capo di famiglia, è una qualità preziosa per tutti. I genitori farebbero cosa savissima a economizzare ogni mese qualche piccola somma, e a depositarla nel nome dei loro figliuoli in qualche cassa di risparmio.

1208. Tre precetti dovrebbe ciascuno seguire esattamente:

a) Fare ogni cosa a suo tempo;

b) Impiegare ogni cosa al suo proprio uso;

c) Porre ogni cosa al suo posto.

1209. Una eccellente abitudine è quella di pagare subito quanto si acquista. Le tentazioni sono tante e sì diverse, che spesso ci si lascia trascinare a spendere altrimenti il danaro, o ad acquistare senza occuparsi del prezzo e del pagamento; e alla scadenza sono sempre sorprese dolorose, cause di torbidi e di querele.

1210. Uno dei precetti più elementari della economia domestica è per tutti, uomini, donne e fanciulli, il cambiare abiti ogni volta che si rincasa; e ripiegare, dopo averli bene spazzolati e rammendati quando occorra, e riporre al coperto dalla polvere gli abiti che servono per uscire.

1211. Gli abiti che si ripongono alla stagion nuova, debbonsi spazzolare, smacchiare, lavare se occorra, rammendare, piegare accuratamente, ed avvolgere in una tela.

1212. Una brava madre di famiglia deve saper tagliare e cucire tutti gli oggetti di toeletta e di biancheria di cui può aver bisogno per sè e pei suoi; deve conoscere i lavori di ago, e, all'occorrenza, saper vestire sè e i suoi bambini. Questa che dovrebbe essere, anzi che è una necessità per le povere, può essere un eccellente mezzo di passare il tempo per le ricche.

1213. L'oziosità somiglia alla ruggine: essa logora più che il lavoro; la chiave della quale ci serviamo sempre è tersa e lucente.

1214. Se amate la vita, non sprecate il tempo. Il tempo è la stoffa della quale è tessuta la vita.

1215. Coricatevi di buon'ora, e di buon'ora levatevi. Sono i due migliori mezzi per conservarsi sani di mente e di corpo.

1216. Non rimettete mai al domani ciò che potete far oggi. Domani avrete altro da fare.

1217. Se volete aver un buono e fedele servitore, servitevi da voi solo.

Digitized by Google

1218. Se volete esser ricco, non imparate soltanto la scienza di guadagnare, ma quella ancora di non perdere. State in guardia contro le piccole spese. Molti poco fanno un assai. Diffidate del buon mercato, ricordandovi che spesso, chi più spende meno spende. Ciò che non è necessario è sempre troppo caro.

1219. Non siate ambiziosi per quel che riguarda l'abbigliamento: chi ama troppo le proprie spalle, spesso fa digiunare il ventre.

1220. Evitate la compagnia dei ricchi. Potrebbe accadervi di volergli imitare nello spendere, e di fare come la rana quando volle gonfiarsi per diventar grossa come il bue.

1221. Il sole del mattino non dura per tutta la giornata. Risparmiate, finchè potete, pel tempo della vecchiaia e del bisogno.

1222. Preferite di andare a letto senza cena, che con un solo debito, anche se minimo.

1223. Non c'è alcun precetto che insegni al fannullone ed all'ubriacone il mezzo d'arricchire.

1224. La strada che mena all' osteria, mena anche allo spedale.

1225. Risparmiare vuol dire guadagnare; ma essere avaro non vuol dire risparmiare.

1226. Se non avete abbastanza danaro per comprarvi un bue, contentatevi d' un vitello. L'uccello si fa il nido a furia di festuche.

1227. Lavorate il giorno, pensate la sera, e dormite la notte, e tutto andrà pel meglio.

1228. Non si guadagna nulla ad avere dei domestici giovani ed inesperti che si pagan poco. Essi sciupano, spezzano, e mandano a male per una somma maggiore di quella colla quale potreste avere un buon domestico.

1229. Se avete un giardino, o solo quattro palmi di terra al sole, non buttate via nè le ceneri del camino, nè l'acqua dello sciacquatoio: sono degli ottimi ingrassi per gli arbusti e per le giovani piante.

1230. Non buttate mai via cosa che possa servire a voi o a qualcuno più povero di voi.

1231. Non buttate mai via il pane, anche se duro. Riponetelo, e servirà per la zuppa, per voi o pei poveri.

1232. Non buttate via i ferri vecchi, nè la vecchia biancheria, nè le vecchie casse, nè la metà non scritta dei fogli delle lettere che ricevete. Il ferraccio, i cenci, le assi vi potranno servire in casa, o potrete venderli. La carta vi servirà per note, o pei bambini.

Ricette diverse d' economia domestica.

1233. *Dipinti ad olio.* — I dipinti ad olio col tempo, specialmente se esposti al fumo, alla polvere, assumono una tinta scura, tale che le figure non si discernono più. In tal caso si comincerà dallo sverniciarli fregandoli accuratamente colle dita e con colofonia polverizzata, oppure lavandoli prima con un cencio bagnato nell' acquavite, poi con una spugna impregnata d' acqua pura, e asciugandoli infine con un cencio. L'acqua che si vende per pulire i quadri è una miscela di due parti d' alcool rettificato e d'una di trementina. Quando il dipinto è in qualche parte danneggiato, bisogna ricorrere ad un pittore che lo ritocchi. Poi, lasciata passare qualche settimana perchè s' asciughi bene, gli si darà la vernice.

1234. Prima di dar la vernice a un quadro, bisogna assicurarsi che sia ben asciutto. A questo scopo vi si alita sopra; se il vapore della respirazione vi si depone, si può procedere all' operazione in questo modo: Si lava a grande acqua ponendolo sotto il rubinetto d' una fontana, e giovandosi d'una spugna; poi si asciuga al sole, e vi si applica con altra spugna uno strato di vernice fatta d' un cucchiaino d'alcool e d'un po' di zucchero candito, in polvere finissima, bene sbattuto con una chiara d'uovo. Tre grammi di zucchero e 200 di alcool sono le migliori proporzioni.

1235. Un buon mezzo per rimettere a nuovo le vecchie tele dipinte, screpolate, con numerose soluzioni di continuità nel dipinto, è il seguente: Si pone la tela in una cassa piuttosto bassa, foderata di metallo, della quale si satura l'atmosfera alla temperatura ordinaria, d'alcool, o d'etere, o di trementina, o di benzina.

1236. *Falso marmo.* — Un eccellente metodo per dare alle statuette o ai bassorilievi di gesso la solidità e l' aspetto del marmo, è il seguente: Si facciano sciogliere sul fuoco 600 grammi di allume in tre litri d'acqua; e si immergano e si lascino nella soluzione ancor calda per mezz' ora circa gli oggetti di gesso. Poi

Digitized by Google

si levino, si lascino sgocciolare, vi si versi sopra la soluzione d'allume, e si lascino asciugare all'aria. Dopo qualche tempo si freghino leggermente con carta vetrata o pelle di pesce, e si puliscano con un cencio bagnato d'acqua pura.

1237. *Per pulire il marmo bianco.* — Fate uno zaffo di filaccia, immergetelo in una soluzione di 60 grammi di cloruro in un litro d'acqua, e fatelo passare sull'oggetto che volete pulire. Due ore appresso lavate con una spugna bagnata d'acqua pura. Se l'oggetto è molto sudicio, adoperate una spazzola invece dello zaffo.

1238. *Per pulire l'alabastro.* — Lavate gli oggetti d'alabastro prima con acqua di sapone, poi sciacquateli con acqua pura, e fregateli con talco polverizzato.

1239. *Per pulire l'avorio.* — Immergete gli oggetti d'avorio ingialliti dal tempo in una leggera soluzione d'acido solforico nell'acqua, e lasciateveli per una o due ore; poi lavateli con acqua pura.

1240. *Per pulire il corno e la tartaruga.* — Fregate gli oggetti con una pezzuola e un po' di terra marcia umettata d'olio d'olive, poi asciugateli e fregateli leggermente a secco, con una pezzuola e con terra marcia, poi con un pezzetto di pelle di bufalo.

1241. *Per dirizzare i pettini.* — Qualche volta i pettini si piegano in un senso o nell'altro, e conservano la piega. In tal caso si espongono al fuoco, rivolgendoli, sino a che abbiano ripresa la forma primitiva, poi si mantengono in quella posizione mediante una dolce pressione sino a che si siano raffreddati.

1242. *Mastice chinese per la porcellana.* — Fate bollire per pochi minuti in acqua purissima un pezzetto di vetro bianco, poi tuffatelo subito in acqua fredda, pestatelo, passatelo allo staccio e impastatelo con chiara d'uovo macinandolo sur una lastra di marmo.

1243. *Mastice per accomodare le porcellane, le terre cotte e il cristallame.* — Prendete 250 grammi di latte cagliato e spannato, e lavatelo sino a che l'acqua sia limpida, poi, spremutolo per bene, mescolatelo con sei chiare d'uovo. Spremete in un altro vaso il succo di 15 spicchi d'aglio, e unitevi il latte e le chiare d'uovo, e pestate in un mortaio aggiungendo a poco a poco della calce viva in polvere finissima, sino ad avere una pasta soda e ben unita. Quando si voglia servirsene, se ne stempera un po' con acqua sur una lastra di vetro, si applica alle parti rotte, si uniscono queste, e si lasciano a sè per due giorni. Il mastice resiste al fuoco ed all'acqua bollente.

1244. *Altro mastice per la porcellana e pel vetro.* — Sciogliete della caseina nel carbonato di soda o di potassa, e fate evaporare; in vece del carbonato serve anche meglio il silicato di potassa.

1245. *Mastice per accomodare gli oggetti d'alabastro.* — Fate sciogliere nell'alcool 20 grammi di mastice in lacrime, 20 di colla di pesce e 5 di gomma arabica, e mescolate bene il tutto sul fuoco, avvertendo che è un miscuglio facilmente infiammabile. Scaldate le parti rotte, applicate il mastice, riunitele, e mantenetele unite.

1246. *Mastice per accomodare gli oggetti di marmo, di alabastro, di porcellana.* — Fate gonfiare 8 grammi di colla di pesce nell'acqua distillata: decantate, e coprite d'alcool la colla. Il fuoco aiuterà l'operazione. Aggiungete 4 grammi di mastice sciolto in 12 grammi d'alcool e 4 grammi di gomma ammoniaca polverizzata, agitate, e fate evaporare a bagnomaria sino a che abbia acquistato consistenza gelatinosa. Per servirsene, si rammollisce col calore e si applica con un pennello. I pezzi accomodati si legano e si tengono per 24 ore in un luogo caldo.

1247. *Per accomodare gli oggetti di tartaruga o di corno.* — Assottigliate mediante una lima gli orli dei due pezzi che volete attaccare, rammolliteli in acqua caldissima, avvicinateli, e manteneteli uniti e stretti con una tenaglia.

1248. *Mastice idraulico.* — Mescolate con olio di lino e con un po' di litargirio (protossido di piombo) 10 parti di sabbia finissima, 1 di calce, 4 a 5 di creta.

1249. *Mastice da fontaniere.* — Mescolate e umettate con olio d'olive 9 parti di mattone pestato e passato allo staccio e 1 di litargirio. Occorrono cinque o sei giorni perchè faccia presa.

1250. *Mastice da vetraio.* — Prendete della creta o del bianco di Spagna in polvere e impastate con tanto olio di lino quanto occorre per farne una pasta di consistenza media.

1251. *Altro mastice.* — Impastate della biacca mista a un po' di gesso in polvere con olio di lino, e adoperate il mastice appena preparato. Serve ad unire una quantità di cose.

Digitized by Google

1252. *Cemento rosso.* — Fondete insieme 5 parti di resina nera e 1 di cera, aggiungendo a poco a poco, sempre mescolando, 1 parte d'ocra rossa in polvere finissima e ben secca. Serve ad incollare il vetro ai metalli.

1253. *Colla a freddo.* — Fate sciogliere a bagnomaria un chilogrammo di colla forte in un litro d'acqua, poi versate nella soluzione 20 grammi d'acido nitrico a 36°. Quando l'effervescenza prodotta dall'acido cessa, agitate, togliete dal bagno, e lasciate raffreddare. Conservatela in vasi ben turati, e adoperatela mediante un pennello.

1254. *Colla pei vetri.* — Sciogliete 60 gr. d'amido e 100 di creta polverizzata in un miscuglio a parti uguali di acqua e di acquavite. Aggiungete 30 grammi di trementina mescolando per bene.

1255. *Altra colla pei vetri.* — Sciogliete 8 grammi di cautciù in 600 grammi di cloroformio; aggiungete 150 grammi di resina mastice e lasciate macerare per otto giorni. Si applica con un pennello.

1256. *Per tingere l'osso, il corno e l'avorio in nero.* — Immergete l'oggetto per alcune ore in una forte soluzione di nitrato d'argento, ed esponetelo al sole; oppure immergetelo nell'inchiostro nero a più riprese. Poi fregate con pelle di daino.

1257. *Per tingere l'osso, il corno e l'avorio in turchino.* — Immergetelo in una soluzione di solfato d'indaco, in parte saturata di potassa.

1258. *Per tingere l'osso, il corno e l'avorio in verde.* — Tingetelo prima in turchino, poi immergetelo, per alcuni minuti, prima nel nitro-idroclorato di stagno, poi in una decozione calda di legno di scuotano (*Rhus cotinus* o *Cotinus coriaria* delle Alpi, franc. *Fustet*, ingl. *Red Sumach*).

1259. *Per tingere l'osso, il corno e l'avorio in rosso.* — Immergetelo per alcune ore nell'inchiostro rosso, oppure prima nel nitro-idroclorato di stagno, poi in una decozione calda di legno del Brasile o di cocciniglia.

1260. *Per tingere l'osso, il corno e l'avorio in violetto.* — Immergetelo prima nel nitro-idroclorato di stagno, poi in una decozione di legno di campeggio.

1261. *Per tingere l'osso, il corno e l'avorio in giallo.* — Immergete per 24 ore l'oggetto in una forte soluzione di cromato neutro di potassa, poi, per qualche minuto, in una soluzione bollente di acetato di piombo.

1262. *Per dare al corno l'aspetto della tartaruga.* — Immergete il corno nell'acqua bollente per dargli la forma che desiderate, poi, con un pennello bagnato in un miscuglio di parti uguali di calce viva e di litargirio con sapone, imitate le macchie e la marmorizzatura della tartaruga. Lasciate asciugare; indi fregate con una spazzola, e ricominciate, ripetendo l'operazione quante volte occorra.

1263. *Per tagliare il vetro.* — Intaccate lievemente con una lima il vetro dove comincia la linea secondo la quale volete tagliarlo; poi seguite la linea stessa coll'estremità d'una verghetta di ferro scaldata al calor rosso, lentamente, e senza pressione.

1264. *Per pulire il vetro.* — Lasciatevi cader sopra qualche goccia d'olio, poi fregate con un pezzetto di gres. Vedasi anche il n. 114.

1265. *Per aprire le bottiglie a turacciolo smerigliato.* — Qualche volta si prova una certa difficoltà ad aprire le bottiglie chiuse da molto tempo con turacciolo smerigliato. Vi si riesce scaldando leggermente davanti al fuoco il collo della bottiglia, oppure versando sulla connessura del turacciolo e della bottiglia due gocce d'olio, scaldando, poi battendo sul turacciolo con un martello di legno, prima da destra poi da sinistra.

1266. *Per preservare il ferro dalla ruggine.* — Scaldate fortemente il ferro, ma senza che diventi rosso, poi immergetelo a più riprese in un bagno di sevo. Lasciate raffreddare, fregate con olio di lino e litargirio, e asciugate con cura. Vedasi anche ciò che si è detto al n. 117.

1267. *Per saldare il ferro alla pietra.* — Fondete un po' di solfo, e versatene un cucchiaio sulla connessura; poi buttatevi subito sopra un pugno di sabbia fina. Oppure fate fondere in un crogiuolo:

Bismuto	8 parti
Piombo	5 »
Stagno	3 »

Questa lega, che fonde a 90°, serve anche per avere impronte di medaglie, e d'altro.

1268. *Per distinguere il ferro dall'acciaio.* — Per verificare se un oggetto qualunque, p. es. una lama, sia d'acciaio o di ferro pulito, lasciatevi cader sopra una gocciolina d'acido nitrico, e dopo un minuto lavatela con acqua. Se vi rimarrà una macchia nera, l'oggetto sarà d'acciaio;

Digitized by Google

se vi rimarrà una macchia chiara o biancastra, sarà di ferro.

1269. *Per brunire l'acciaio.* — Esponete l'acciaio ad un calore uguale, continuo, ma non troppo forte, quale potrete ottenere bruciando della torba, sino a che abbia presa la tinta che desiderate; poi lasciatelo raffreddare lentamente.

1270. *Per incidere sull'acciaio.* — Scaldate leggermente l'acciaio, poi copritelo di cera. Annerite la cera sur una fiamma fumosa, poi con una punta metallica tracciate il disegno in modo da scoprire l'acciaio dove volete che appaia l'incisione. Infine con un pennello bagnate il disegno d'una soluzione di una parte d'acido nitrico e di due d'acqua, e lasciate per tre minuti. Poi lavate, togliete la cera, e fregate con un cencio.

1271. *Per saldare i metalli.* — Tagliate in un foglio di stagno un pezzo della grandezza delle parti da saldare, bagnatelo dalle due parti con una soluzione di sale ammoniaco, e ponetelo fra i due metalli da saldare. Poi collocate il tutto sur un piano di ferro abbastanza caldo per fondere lo stagno, e tenetevelo qualche minuto; poi lasciate raffreddare.

1272. *Per pulire il cuoio.* — Sciogliete in 500 grammi d'acqua pura 60 grammi di sapone nero; aggiungete 100 grammi di terra marcia in polvere finissima, 60 d'alcool e 100 di trementina. Mescolate bene e conservate la miscela in bottiglie ben chiuse. Quando vogliate servirvene, agitate la bottiglia, versatene un po' sul cuoio, e con un cencio di flanella fregate il cuoio che dopo asciugherete con cura con un cencio.

1273. *Per dare al rame l'aspetto del bronzo.* — Fate sciogliere nell'acido nitrico alcune monete d'argento in modo da ottenere del nitrato d'argento. Riscaldate il rame e con una pinzetta d'argento immergetelo nella soluzione; poi con una spazzola non troppo dura e della piombaggine in polvere fregate l'oggetto. In tal modo il rame assumerà una bella tinta brillante di bronzo nero. Per ottenere un color verde antico, si adoperi un miscuglio di una soluzione di sapone e d'una soluzione di solfato di rame nell'essenza di trementina. Per ottenere la tinta bronzo fiorentino, si adoperi un miscuglio di una soluzione di sapone e di una soluzione di solfato di ferro.

1274. *Per pulire i metalli.* — Fregateli con un pezzo di pelle di camoscio e della polvere di tripoli rosso o di Venezia. Il tripoli bianco, o di Berlino, impastato coll'olio d'oliva, serve a pulire specialmente l'acciaio.

1275. *Per pulire il marmo.* — Fregatelo con un miscuglio di tripoli rosso e di un terzo in peso di fiori di solfo, per mezzo d'un cencio.

1276. *Per conoscere se un vaso di rame sia stagnato collo zinco.* — Gli stagnai ambulanti, per ignoranza e per economia, invece dello stagno adoperano spesso lo zinco che senza essere un veleno può essere nocivo alla salute. Per conoscere se sia stato adoperato stagno o zinco, si versi nel vaso dell'aceto, vi si faccia bollire per qualche minuto, e si lasci a sè per un poco. Se la stagnatura è stata fatta con zinco, sarà intaccata dall'acido.

1277. *Per pulire il bronzo e il rame dorati.* — Levate prima le macchie di grasso o di stearica, se ve ne sono, con un po' di soda o di potassa caustica sciolte nell'acqua calda, poi lasciate asciugare e applicate con uno zaffo uno straterello d'un miscuglio di

Acqua filtrata.....	125	grammi
Alcool.....	50	»
Carbonato di soda....	7	»
Bianco di Spagna....	15	»

Lasciate asciugare, poi fregate con uno spazzolino morbido e con un pezzo di pelle di camoscio.

1278. *Per inargentare qualunque oggetto.* — Mescolate, filtrate, e conservate in bottiglie ben chiuse:

Calce caustica.....	2	parti
Zucchero d'uva.....	5	»
Acido gallico.....	2	»
Acqua distillata.....	650	»

Mescolate e conservate in altre bottiglie:

Azotato d'argento.....	20	parti
Ammoniaca.....	20	»
Acqua distillata.....	650	»

Quando vogliate servirvene, mescolate quantità uguali dei due liquidi, e filtrate. Per inargentare l'osso, il corno, il cuoio, la carta, adoperate un pennello. Per inargentare il vetro, la porcellana, lavateli con alcool, poi immergeteli nel liquido che si potrà scaldare per facilitare l'operazione, lasciateveli per qualche ora, lavateli con acqua distillata, fate asciugare e coprite con una vernice. Per inargentare i metalli, si nettino prima con acido nitrico, si fre-

Digitized by Google

ghino con un miscuglio di cianuro di potassio e di polvere d'argento, si lavino in acqua distillata, e si immergano alternativamente nei due liquidi sino ad effetto ottenuto. Per inargentare il ferro, bisogna immergerlo prima in una soluzione di solfato di rame. Per inargentare le stoffe, si lavino, si immergano un istante in una soluzione satura d'acido gallico, poi in una soluzione di 20 per 100 di nitrato d'argento nell'acqua distillata, ripetendo parecchie volte l'operazione; poi in un miscuglio a parti uguali dei due liquidi; infine si facciano bollire in una soluzione acquosa di sal di tartaro, si lavino e si facciano asciugare.

1279. *Per pulire i galloni d'oro o d'argento.* — Immergeteli in una soluzione leggera di cianuro di potassio per qualche minuto, poi sciacquateli con acqua fresca. Ripetete più volte l'operazione, evitando di fregar fra le dita i galloni.

1280. *Salviette magiche.* — Si dà questo nome a dei pezzi di stoffa colorata in rosa che servono a restituire agli oggetti metallici arrugginiti e specialmente al rame lo splendore primitivo, fregandoli semplicemente a secco. Ecco il segreto di tale preparazione. Scioglíete in 20 grammi d'acqua, 4 grammi di sapone e 2 grammi di tripoli bianco aggiungendovi un po' di corallina rossa o d'un altro colore d'anilina qualunque, sciolto nell'alcool. Immergete un pezzo di mussolina cruda nella soluzione, poi fatela asciugare. La dose data serve per un pezzo di stoffa alto 70 cm. e largo 10.

1281. *Per levare dalla pelle le macchie nere di nitrato d'argento.* — Versate qualche goccia d'ammoniaca su qualche centigrammo di iodio metallico, e con un pennello toccate le macchie, che spariranno subito. Servono, ma non sempre così bene, una soluzione di ioduro di potassio o di cianuro di potassio, l'acido nitrico allungato, una soluzione di 3 parti di bicromato di potassa e 2 d'acido solforico in 25 d'acqua.

1282. *Per disinfettare.* — Un buon disinfettante è l'acqua clorurata. Essa decompone i gaz mefitici, l'idrogeno solforato, fosforato, carbonato, l'ammoniaca. Ha inoltre il vantaggio di tener lontani i topi, le zanzare, le vespe. Allontana o distrugge insetti e larve nocivi inaffiandone le aiuole.

1283. Il caffè è pure un ottimo disinfettante. Pestandone un po' e ponendolo sur una lastra di ferro ben calda, ma non rossa; oppure torrefacendolo senz'altro per l'uso domestico, si disinfetta benissimo una stanza.

1284. Il solfato di ferro, e meglio ancora il solfato di zinco che non colora in nero, serve per disinfettare le latrine, le cloache, le stalle. Si adopera nelle proporzioni di 2 a 3 chg. per 100 di materie fecali.

1285. Un ottimo disinfettante per le cloache si ottiene impastando con acqua:

Solfato di ferro	2000	grammi
» di zinco	10	»
» di calce	265	»
Carbone vegetale....	10	»

1286. L'acido fenico è ottimo nella dose di 5 per 100 parti d'acqua, per togliere il puzzo degli orinatoi, per risanare le stalle, le scuderie, i macelli, le becherie, le carrozze ferroviarie pel trasporto dei bestiami, per impedire l'alterarsi della colla d'amido, della pasta di carta. Un pugno o due di calce viva e un bicchiere d'acido fenico comune tolgono il puzzo alla fossa più infetta.

1287. Un eccellente disinfettante è pure il carbone. Messo nei barili destinati a trasportar l'acqua nei viaggi di mare, la conserva perfettamente; disinfetta l'acqua delle cisterne, dei vivai, degli stagni, quando, polverizzato, vi si butti dentro. Un miscuglio di 12 chg. di carbone in polvere, 1 chg. di gesso e 1 chg. di solfato di ferro, disinfetta completamente 300 ettolitri di materie fecali.

1288. Il così detto *Condy's liquid*, un disinfettante in grande onore in Inghilterra, non è altro, che una soluzione di permanganato di potassa; il *disinfettante di Kühne* è un miscuglio di permanganato di soda e di solfato ferrico.

1289. Il potere disinfettante dei manganati e dei permanganati alcalini è grandissimo. 35 gocce d'una soluzione al 6 per 100 di permanganato di soda bastano a disinfettare completamente un litro di acqua di fogna. Una soluzione d'1 parte di permanganato di potassa per 100 d'acqua serve benissimo a togliere alla bocca, sciacquandola, ogni odore di tabacco.

1290. *Per distruggere le pulci.* — Ponete in un piatto un infuso di the verde fortissimo e ben zuccherato, freddo, e ponetelo sotto il letto o sotto un armadio.

Digitized by Google

1291. *Per distruggere le cimici.* — Gli Inglesi usano la seguente mistura (*bug-poison*):

Alcool	700	grammi
Essenza di trementina	25	»
Canfora in polvere	12	»
Sublimato corrosivo	6	»

Si applica con una spugna o con un pennello.

1292. *Cera per le bottiglie.* — Fate fondere sul fuoco:

Pece resina	1000	grammi
Pece di Borgogna	500	»
Cera gialla	250	»
Mastice rosso	125	»

Appena il liquido sale, levate dal fuoco la casseruola, mescolate con una spatola, e riponete sul fuoco sino a fusione completa. Si immergeranno per un centimetro circa sotto al cerchio superiore le bottiglie, facendole girare su sè stesse, perchè la cera s'attacchi. La dose indicata serve per 300 bottiglie.

1293. *Per dare all'acquavite nuova il sapore della vecchia.* — Versate in ogni litro d'acquavite tre o quattro gocce d'ammoniaca liquida che ne neutralizzeranno l'acido acetico.

1294. *Per rinfrescare le bevande.* — Avviluppate la bottiglia che le contiene in un cencio bagnato ed esponetela ad una corrente d'aria. I vasi di terra porosi servono pure allo stesso scopo.

1295. *Mescolanze frigorifere:*

a) Neve o ghiaccio pestato con sale da cucina. Si ottiene un freddo di 4 a 5° sotto lo zero;

b) Neve o ghiaccio pestato con cloridrato d'ammoniaca. Si ha un freddo di 5 a 6° sotto lo zero;

c) Solfato di soda cristallizzato, parti 4; acido solforico a 41°, parti 3. Il freddo ottenuto è sufficiente per congelare l'acqua;

d) Acqua, parti 10; nitrato di potassa, parti 6; cloridrato d'ammoniaca, parti 6; solfato di soda cristallizzato, parti 4 $^1/_2$. S'ottiene un freddo di 7 a 9°;

e) Neve o ghiaccio pestato, parti 3; acido solforico debole, parti 2. Il freddo che s'ottiene è sufficiente per congelar l'acqua e per far gelati;

f) Fosfato di soda, parti 9; acido nitrico allungato, parti 4. Si ha un freddo di 5 a 8°;

g) Solfato di soda, parti 6; nitrato d'ammoniaca, parti 7; acido nitrico allungato, parti 4. Con questa mescolanza si può abbassare la temperatura d'un liquido sino a 10°.

1296. *Pasta pei rasoi.* — Impastate con olio:

Smeriglio	25	grammi
Zafferano di marzo	25	»
Cinabro	3	»

1297. *Per pulire gli usci e gli stipiti inverniciati ad olio.* — Adoperate sapone verde sciolto nell'acqua, o una leggerissima soluzione di potassa caustica; poi sciacquate con acqua.

1298. *Per pulire gli oggetti d'ottone.* — Prendete una scorza di limone appena tagliato, e poco spremuto, e per mezzo di essa strofinate con un po' di sabbia da vetrai. Poi lavate con acqua, e asciugate con un cencio ben asciutto. Serve anche un miscuglio d'aceto e di rosso di Prussia, il quale per altro devesi usare con precauzione perchè traccia macchie indelebili sui mobili.

Educazione.

1299. Il fanciullo, appena nato, e nei primi mesi della sua esistenza, non ha altri bisogni che quelli della vita animale, dei quali fu già discorso (vedi *Allattamento e allevamento dei bambini*). Più tardi, insieme co' suoi sensi, si sveglia la sua intelligenza e si sviluppa mediante l'istruzione. Ma prima di questa, esso ha bisogno della educazione.

1300. È alla madre che spetta il dovere di educare dalla prima infanzia il bambino. Essa soltanto può seguire il progresso della intelligenza germogliante, e fare che tale germoglio sia sano e diritto. I più grandi vizi dell'uomo hanno qualche lontana origine nella sua infanzia, e nel governo che n'ebbero le nudrici. Vi sono dei genitori che si divertono a vedere un bimbo torcere il collo a un pollo, strozzare un uccellino, strappare le ali e le zampe a un insetto, giocare un brutto tiro a un compagno, ingannarlo, porselo sotto, fargli del male, ec. Eppure in quegli atti è spesso il seme di futura malvagità.

1301. Non fate mai paura a un bambino; non gli raccontate istorie di spiriti, di vampiri, d'orchi, di streghe; non lo minacciate dell'orco, del lupo, della versiera, dell'uomo dal sacco nero: ne fa-

Digitized by Google

rete un uomo debole, pauroso, vigliacco, sciocco, superstizioso. Non lo sorprendete mai bruscamente: ne potreste fare un epilettico.

1302. Non gli lasciate prendere delle cattive abitudini; quando sarà cresciuto non potrete più fargliele perdere. Non gli permettete di succhiarsi il dito o il dorso della mano; di far smorfie, di stralunar gli occhi; e soprattutto non gliene date l'esempio. Con un po' di pazienza, distraendolo, occupandolo in altro, si riesce presto a farnelo smettere. Più tardi esigete che obbedisca, e occorrendo punitelo.

1303. Siate buoni e indulgenti: non deboli. Ottenete tutto da esso per l'affetto, e non pel timore.

1304. Siate pel bambino il suo migliore esempio. Che esso impari da voi ad amare e ad onorare i genitori, ad essere onesto, generoso, caritatevole, leale.

1305. Una tenerezza cieca, non intelligente, che impedisce ai genitori di rifiutare al loro figliuolo ciò che gli può nuocere, e di reprimere i suoi capricci, ha per conseguenza di lasciargli credere ch'esso deve ottenere tutto ciò che desidera, e che non vi ha per esso nè impossibilità, nè pericolo.

1306. Il bambino capriccioso, disobbediente, maleducato, è causa continua di inquietudini e di dolori. E i piccoli difetti diventano poi i germi di vizi che, sviluppandosi coll'età, possono compromettere l'avvenire e la salute.

1307. L'inesattezza è uno dei peggiori difetti del bambino. Il bimbo che non è mai pronto all'ora fissata per le sue lezioni, pei suoi pasti, diventato un uomo, preferirà il piacere al dovere. La bambina che manca d'ordine e d'esattezza, non sarà mai una buona madre di famiglia.

1308. I momenti in cui i bambini si abbandonano al giuoco, sono i più opportuni per esplorare la loro indole e dirigere le loro passioni.

1309. I giocattoli che si danno ai bambini vorrebbero per sè tutta una scienza. Per essi ancora si può giovare e potentemente alla loro educazione.

1310. Transigete su ogni altro fallo, mai sur un piccolo furto domestico, sia pur d'una noce o d'una penna; più tardi il bambino potrebbe rubare il danaro nelle tasche del padre, poi in quelle degli amici. Ricordate pure che una bugia spesso ha cagionato la rovina d'un giovane e la perdita della sua reputazione. Non ci sono nè furti, nè bugie innocenti.

1311. Insegnate di buon'ora al fanciullo la temperanza e la modestia, il disprezzo dell'egoismo, l'ammirazione per gli eroi dell'abnegazione, le vittime dell'amore, della virtù, delle più sante affezioni.

1312. Ponete in un quadretto, sur una parete della sua camera, l'imagine di Barry, il grande cane del San Bernardo che salvò la vita a 46 persone, perchè il bambino impari almeno dalle bestie ciò che spesso disimpara dagli uomini.

1313. Avvezzatelo al caldo, al freddo, al vento, al sole, ai rischi, ai disagi. Avvezzatelo a far tutto da sè. Il primo impiego d'un fanciullo deve essere diretto alla cura della propria persona.

1314. Fate ch'esso non conosca pregiudizi, nè superstizioni.

1315. Non ne fate un mostriciattolo d'ingegno. I bambini precoci sono antipatici, e rimangono poveri frutti secchi di una istruzione male intesa.

1316. Coltivate piuttosto la curiosità del fanciullo, e traetene occasione per istruirlo con suo diletto. Le passeggiate in città, in campagna, la locomotiva, il filo telegrafico, l'aratro, gli animali domestici, il molino, il campo, il prato, le farfalle, il cielo, il ruscello, un fiore, vi forniranno il mezzo di istruirlo.

1317. Educate i sensi prima che il pensiero del bambino.

1318. La lettura costa spesso una grande pena alle mamme, e molte lacrime al bimbo. Prima di insegnargli a leggere, eccitate la sua curiosità raccontandogli delle storielle interessanti, mostrandogli dei libri illustrati, dai quali, gli direte, egli stesso potrà ben presto, solo che lo voglia, imparar da solo altre e ben più belle istorie. Sin dalle prime lezioni procurate di soddisfare al suo piccolo amor proprio, fate ch'esso comprenda e si compiaccia e sia lodato d'aver imparato qualcosa che prima non conosceva.

1319. Gli alfabeti illustrati, parlanti, come li chiamano, i dadi dipinti e istoriati, servono benissimo a insegnargli gli elementi della scienza della lettura. Il metodo più semplice e quello che piacerà più al bambino, sarà il migliore. Le pallottoliere a colori serviranno benissimo per insegnargli i primi elementi della aritmetica.

1320. Fate che il bimbo impari a scrivere nello stesso tempo che impara a leggere.

Digitized by Google

L'una cosa servirà al progresso dell'altra. I bambini hanno facile la imitazione, e imparano presto a riprodurre colla matita sulla carta, o col gesso sull'ardesia, le lettere che darete loro a copiare.

1321. Fate che il bambino si abitui di buon'ora all'ordine in tutte le sue occupazioni: ad aver tempo per far tutto, e a fare ogni cosa a suo tempo.

1322. I continui rimproveri dei vecchi alle irriflessioni dei giovinetti, la loro intolleranza ed asprezza contro gli innocenti trastulli della loro età, lo schiamazzo per ogni inezia, i castighi per ogni inavvertenza, sono irragionevoli. I saggi vecchi mostrano un po' di condiscendenza, ricordano che essi pure furono giovani, e dei giovani così conservano ed aumentano l'affezione e il rispetto.

1323. Mostrino essi una certa confidenza nelle buone qualità dei giovani; faccian loro sentire che gli credono ormai capaci di portarsi da uomini. Soprattutto quando giungono ai 18 anni, si guardino dallo stringerli nelle catene stesse in cui gli tenevano a cinque o sei anni.

1324. Talora le buone maniere non bastano: il che troppo spesso è l'effetto degli errori dei padri. Allora ricorrasi pure ai modi aspri; ma questi debbono essere divisi tra il rigore e la pietà, nè mai congiunti all'ira.

1325. Le relazioni dei giovinetti con altri della stessa età, sì facili a mettere profonde radici, siano un importantissimo oggetto sul quale si avvertano di buon'ora e si invigilino. Da quelle sorge prima il loro credito o il loro discredito nella società, e sorgono pure i loro abiti morali per tutta la vita.

Fiori artificiali.

1326. L'arto di fare i fiori artificiali, antichissima in Cina, e già nota da molto tempo in Italia, ora ha raggiunto un grado notevolissimo di perfezione. È ormai un ramo d'industria importante anche in Italia, perchè esportiamo i nostri prodotti, degnissimi di lode anche all'estero. Essa costituisce poi una occupazione simpatica e piacevole soprattutto per le signore e per le signorine, poichè serve benissimo ad occupare le lunghe sere d'inverno, ed anche perchè con essa si possono con poca spesa ornare i salotti.

1327. Per fare i fiori artificiali si adoperano una quantità di materie: carta, tela batista, mussolina, garza, lana, taffettà, seta, borra di seta, velluto, bozzoli, piume, pellicole d'uova, carta-pecora, cera, paglia, cuoio, squame di pesce, setole, conchiglie, smalti, fanoni di balena, legno, sambuco, midollo di bambù e di giunco, ed altro ancora.

Utensili.

1328. Nelle fabbriche si usano delle lunghe tavole, coperte di tela cerata, e munite di cassetti per custodirvi i materiali. Sulle tavole si tengono i telai porta-fiori e porta-foglie, sui fili di ferro dei quali si attaccano, per asciugarli, i petali, le foglie, i fiori compiuti, ripiegando ad uncino i gambi. I piccoli fiori si piantano, per così dire, in piatti pieni di sabbia.

1329. Sono necessari i porta-rocchetti: verghe verticali o trasversali di ferro, fisse sur un sostegno, nelle quali si infilano i rocchetti di filo per dipanarli: le pinzette, che devono essere forti e a punte rotonde, lunghe circa 15 cm., delle quali si deve far uso continuo, per disporre le varie parti dei fiori e delle foglie; i telai tenditori, liberi, composti di due ritti lunghi dal metro ai due metri, e di due traverse di dimensioni di poco inferiori alle precedenti, tutti in legno forte, e disposti in modo che le traverse scorrano e si possano fissare a volontà con caviglie in fori praticati agli estremi dei ritti, i quali servono ad apprestare, incollare e tingere le stoffe, la seta, i fili, ec.

1330. Occorrono pure i frastagliatori, strumenti di ferro che servono a tagliare le foglie e molte parti del fiore; un ceppo, una lastra di piombo, e due martelli per frastagliare; degli incurvatori e improntatori per dare alle foglie ed alle parti del fiore le curvature, i rilievi, le venature e le nervature naturali; e ve ne hanno a mano, e a strettoio; tenaglie di diversa grandezza; forbici, punzoni e ceselli; vasi per le colle; scatole per riporvi le parti dei fiori; vasi, coppe e piattelli pei colori; spatole, tavolozze, pennelli, spugne ec.

1331. Molti di questi utensili sono per altro superflui a chi voglia preparare per diletto i fiori artificiali, servendosi di foglie, di stami, di pistilli, di calici, di corolle, e d'altro materiale già preparato e che si trova facilmente dai floristi.

Digitized by Google

Materiali.

1332. *Carta.* — Per le foglie occorrono tre sorta di carta verde, cioè di color verde chiaro, verde giallo e verde scuro. Si usa pure della carta verde sulla quale è incollata della garza di seta che imita i pori di certe foglie. La carta verde si può inverniciare da sè con chiara d'uovo, o con una miscela di colla forte, gomma arabica e acqua.

1333. Pei petali si adopera carta bianca che si colora a piacere. Pei gambi verdi si adopera la carta detta *serpente*, che è di seta, e che bisogna tagliare nel senso in cui si trova piegata, chè altrimenti si rompe. Pei gambi lucidi serve la carta *glacée* a diverse tinte. Pei bottoni serve la carta serpente bianca da colorire.

1334. *Stoffe.* — La più usata è la tela di batista di diversa finezza, bianca o tinta a diversi colori. Per certi fiori, come per la rosa delle quattro stagioni, è indicatissima la mussolina. Il percallo serve pei petali di un certo spessore. Il raso serve pei fiori a petali lucenti, il velluto pei vellutati come le viole del pensiero. Per certi petali e pei gambi si trovano in commercio delle mussoline in seta, e dei taffettà verde-smeraldo, lucente o no, per le foglie di molti fiori.

1335. *Fili, cotone in falda, pergamena, fili metallici.* — Al fiorista sono necessarie molte qualità di fili di seta, di cotone, di lana, di metallo. Col filo di seta poco torto si montano e si guarniscono i fiori e le loro parti: se ne trova di tre tinte verdi pei gambi; si adopera bianco pei fiori d'argento, giallo pei fiori d'oro, nero per quelli di lutto. Il filo bianco ordinario, ingommato per renderlo rigido, o no, serve per fare gli stami e i pistilli. Allo stesso scopo servono il filo di cotone da ricamo, la lana in fili di diverso colore e la seta cruda.

1336. Il cotone in falda, o cotone cardato, serve a fare i gambi, i bottoni, i nocciuoli di molti fiori, giacchè con esso si rivestono le ossature fatte di filo di ferro. Deve essere finissimo e ben netto, e di quella qualità nota appunto in commercio sotto il nome di cotone da fioristi o da gioiellieri. L'ovatta non serve.

1337. La pergamena di capretto o di agnello, fina e bianca (*canepin*), serve a fare i bottoni di alcuni fiori finissimi, come il gelsomino, il fior d'arancio, il mirto, e per certi gambi sottili. Pei fiori ordinari si adopera la pelle bianca da guanti. La midolla di giunco serve pei pistilli delle grosse malvacee, i globuli di vetro servono per imitare certi frutti. I crini bianchi, da tingersi, s'adoperano per le reste delle spighe.

1338. I fili metallici servono per fare le ramificazioni, i gambi, certe nervature, e tutte le annodature. Ne occorrono di diverse grossezze, e di diversa qualità: quello di ferro deve essere crudo e lucidissimo; il filo di rame, e quello d'ottone, più rigido, servono, finissimi, pei piccoli gambi. Se ne riveste anche di seta verde. I fili metallici si debbono guardare dalla umidità.

1339. *Colle.* — Si adoperano diverse colle a seconda della materia che si vuol incollare: e cioè gomma arabica, gomma adragante, colla di pesce, colla di pelle di guanti, colla forte, colla di farina di riso. Una pasta comunemente usata è fatta a freddo con 70 grammi di gomma arabica, 35 di farina, e acqua quanto ne occorre per dare alla miscela la densità d'una gelatina. Questa pasta, che è buona quando è filante, migliora col tempo.

1340. *Colori.* — I diversi colori si fanno col giallo, il rosso, l'azzurro, il bruno e il nero. Bisogna aver sott'occhio i modelli naturali, e imitarne le tinte unendo in diverse proporzioni i colori accennati.

1341. Per avere il *giallo* si adopera:

a) Terra merita sciolta nell'alcool, con un po' d'acqua pura, o acidulata con cremor di tartaro, o resa alcalina con sale di tartaro, secondo la tinta che si desidera;

b) Rocou sciolto nell'alcool a freddo, o a caldo nell'acqua alcalina: giallo brillante;

c) Grano d'Avignone (*Rhamnus infectorius*) bollito per mezz'ora nell'acqua: giallo vivo;

d) Serratola (*Serratula tinctoria*) bollita per mezz'ora nell'acqua: giallo verdastro;

e) Zafferano, sciolto nell'acqua o nell'alcool: giallo caldo;

f) Giallo cromo;

g) Gommagutta.

1342. Per ottenere tutte le gradazioni del *rosso*, dal rosa al rosso più intenso, si adopera:

a) Legno del Brasile, bollito per qualche ora in acqua, filtrato, e coll'aggiunta di qualche goccia d'acido solforico; o fatto macerare a freddo nell'alcool per qualche

Digitized by Google

giorno. Aggiungendo un po' di potassa si ha il rosso-porpora: con una dose maggiore il color violetto; coll'allume, il rosso cremisino;

b) Carminio, in pezzi, sciolto in acqua pura per avere il rosa chiaro, o in alcali come il sale di tartaro per avere il rosa vivo;

c) Cartamo (*Carthamus tinctorius*) sciolto a freddo nell'alcool. Sciolto a caldo, e con un alcali, dà il color arancio. Gli acidi lo avvivano; vogliono per altro esser messi, non nella tintura, ma nell'acqua in cui si immergono prima o dopo i petali. Bagnando i petali in acqua leggermente insaponata si ha un bellissimo color carnicino;

d) Lacca di garanza, con acqua, allume e sottocarbonato di soda: rosso intenso;

e) Carminio di garanza, un po' violaceo, che colla gommagutta dà una bella tinta aranciata; coll'azzurro di Prussia le diverse gradazioni del violetto; col nero di China il rosso vinoso.

1343. Le tinte *azzurre* si preparano con:

a) Indaco, sciolto in acido solforico allungato con acqua, e coll'aggiunta di una piccolissima quantità di bianco di Spagna; aggiungendo della potassa e un terzo circa del suo peso d'alcool, si ha un turchino intenso;

b) Azzurro di Prussia, o prussiato di ferro, che però all'aria inverdisce alquanto;

c) Azzurro inglese del commercio.

1344. Le tinte *brune* si fanno col bistro. Altre tinte più o meno scure, colla terra di Siena mista o no al bistro.

1345. Il *nero* si ottiene con inchiostro di China misto a una piccola quantità di carminio.

1346. Il *verde* si ottiene di diverse gradazioni col giallo dei grani d'Avignone e colla terra merita combinati coll'azzurro liquido. Le stoffe che si devono tingere in verde per farne foglie si tingeranno prima nel giallo poi nell'azzurro; secondo che il giallo sarà più o meno intenso, il verde pure sarà più o meno intenso. Altre tinte verdi si hanno combinando l'azzurro di Prussia in diverse proporzioni col giallo detto indiano, col cromo, colla gommagutta.

1347. Le stoffe pei fiori color *viola* si tingono prima in una infusione di oricello, poi in un bagno di azzurro. Per ottenere il colore delle viole delle Alpi, basta un bagno tiepido in una infusione di oricello. Colla lacca e coll'azzurro di Prussia; colla lacca carminata e col cobalto; col carminio di garanza e coll'azzurro di Prussia, si hanno altre tinte viola.

1348. *Come si fanno i gambi.* — I gambi si fanno di filo di ferro rivestito anzitutto di cotone in falda. Questa operazione, che si dice del girare il filo, consiste nell'avvolgere a spirale, intorno al fil di ferro, il cotone in falda, in modo da coprirnelo d'uno strato sottile ed uguale: il che si ottiene appunto facendo girare il filo, che si tiene fra il pollice e l'indice della sinistra, da sinistra a destra. I gambi principali si girano due o tre volte.

1349. Girati i fili, si rivestono con carta o con stoffa, girandoli come per rivestirli di cotone. La carta si taglia a questo scopo in listerelle larghe da 5 a 10 mm., che si incollano per una estremità all'estremità del filo. Le liste di taffettà vanno un po' sfilaccicate dai due lati. Il gambo principale si riveste solo dopo aver montati i fiori.

1350. I gambi pendenti, come quelli delle spighe, si fanno di filo metallico rivestito a cui si aggiunge del semplice filo ingommato. I gambi spinosi si fanno sollevando in certi punti il cotone, o anche con sporgenze di fil di ferro che si coprono alla base con un po' di cotone e si rivestono di carta. I gambi vellutati si fanno coprendo di una soluzione di gomma i gambi rivestiti, poi spolverizzandoli con cimatura di stoffa di cotone o di seta o di panno.

1351. *Come si fanno le foglie.* — Si tagliano col frastagliatore le foglie della forma desiderata, due, tre, quattro per volta, a seconda che la materia di cui si fanno è più o meno consistente. Poi si improntano, al rovescio, a due, o più per volta, e si coloriscono. Circa l'arte del colorirle soltanto l'abilità dell'operatore è arra sicura della buona riuscita. Occorre preparar bene le tinte, e copiare esattamente un modello naturale. Le nervature in rilievo si fanno con colore a corpo. Le spugne serviranno meglio dei pennelli per certe sfumature delicate.

1352. I gambi delle foglie si fanno di filo metallico rivestito di seta colorata, che si fa passare in un forellino praticato al terzo della lunghezza delle foglie, si ripiega per riunirlo alla base, indi si attorciglia coll'altro per farne un filo solo che poi si copre di carta o di stoffa. Le grandi foglie hanno tutta una armatura che si nasconde incollandovi sopra della carta.

Digitized by Google

Si può approfittare dei fili per imitare le nervature.

1353. *Come si fanno gli stami ed i pistilli.* — Gli stami, terminati d'ordinario in globetti detti *antere*, che sono gli organi maschili dei fiori, si trovano, come è noto, intorno al pistillo, che è l'organo femminile, quasi sempre più lungo degli stami, e fatto di stilo, che è un lungo filo, e di stimma, che ne è la parte estrema.

1354. Gli stami poco visibili si fanno con paste formate e spolverizzate di colore, o con una specie di pennello a corti peli, di filo di cotone, leggermente ingommato e tinto del colore che occorre. Gli stami sporgenti si fanno con filo bianco ingommato, e per imitare le antere si bagnano leggermente alla estremità con acqua gommata che asciugando vi forma un ingrossamento il quale si spolverizzerà con polvere colorata o con colore in polvere.

1355. Si fanno stami con fili fini di mussolina, di garza, di merinos: di fil di ferro finissimo rivestito o verniciato: di fil di seta, di lana, o di crini tinti, dritti, curvi o a spirale secondo il bisogno. Per attaccarli al gambo del fiore si ingommano leggermente e si legano con filo di seta: quelli di lana si legano con filo d'ottone.

1356. I pistilli si fanno come gli stami. Quando sono riuniti alla base, o totalmente, si compongono con colla. Gli stili forti e gonfi si fanno con cotone cardato e colorato. Si verniciano, si fanno a pelurie, si torcono, ec., come il modello. Un po' di fil di ferro attorcigliato intorno ad uno spillo serve spesso a imitare lo stimma. Quando sono coperti di gocce brillanti, si imitano con chiara d'uovo, con gomma, con vetro pestato. S'attaccano come gli stami.

1357. *Come si fanno le corolle.* — Le corolle sono la parte colorata del fiore, e risultano di una o più foglie dette petali. I petali si tagliano di carta o di stoffa come le foglie, per lo più parecchi insieme, quando il fiore è a più petali, disposti a raggi. Poi si infila la corolla sul gambo e si incolla sotto agli stami. Con diverse stelle di petali, di diversa grandezza, sovrapposte, si imitano i fiori doppi e composti.

1358. I petali si improntano come le foglie, ma talora con strumenti speciali. Un modellamento facile si dà loro tenendoli piegati nella palma della mano, poi scorrendo su essi colle pinzette o colla schiena delle forbici. Le palle e il cuscinetto usati dai fioristi servono però molto meglio. Le palle si fanno di legno o di ferro secondo che debbono servire per petali di carta o di stoffa, e di diversa grandezza; poi, posti i petali sur un cuscinetto, vi si preme sopra la palla adatta.

1359. I petali hanno bisogno, sebbene colorati, di essere ancora lavorati col pennello, per imitar bene le venature, le macchie, le sfumature, le marmorizzature. Poi si montano per comporre il fiore. A questo scopo si legano intorno agli stami con seta, o si attaccano con colla, usando sempre le pinzette per non toglier loro la freschezza. Anche per questa operazione, un modello naturale è il miglior maestro.

1360. *Come si fanno i calici.* — I calici sono il sostegno delle corolle, e partecipano sempre della natura del gambo. Ve ne sono di semplici e di doppi, a tubo, a raggi, d'ogni specie. Si fanno di carta, di tela batista, di taffettà, di cera, di pasta e di cotone in falda. I calici cilindrici si fanno tagliandoli col frastagliatore in un pezzo di batista fortemente ingommata, poi arrotondandolo alla base colla palla, e incollandolo sui lati. Un foro al basso servirà a lasciar passare il gambo.

1361. I calici a foglie sovrapposte sono facili a comporre. Si tagliano diverse stellette con foglioline, di grandezza graduata: poi si lavorano al centro colla palla, si infilano nel gambo, e si incollano l'una sull'altra. Tali calici si fanno nei fiori più ordinari d'un pezzo solo, e si fingono le foglie sovrapposte dipingendole.

1362. *Come si fanno i bottoni.* — I bottoni si fanno di cotone al quale si dà la forma voluta, e poi si ricopre o con carta, o con stoffa, o con petali simili a quelli del fiore. Il gambo si infila dentro al bottone. Pei bottoni sbocciati si ferma il cotone sul filo di ferro, bagnandolo leggermente d'acqua, poi si aggiungono alcuni petali con colla, e un calice sotto. I piccoli bottoni verdi si fanno con pasta modellata, o con cotone rivestito di pasta, in ogni modo colorata, e verniciata con gomma se occorra.

1363. *Come si fanno le spighe.* — Per fare le spighe verdi si prende un pezzo di fil di ferro, all'estremo gli si fissa con seta verde un filo di crino tinto in verde, poi al basso gli si modella con del cotone il seme, lo si ricopre con garza verde e incollata;

Digitized by Google

si fa poi il secondo seme colla sua resta e lo si colloca un po' più in basso del primo; e così via. Le spighe gialle si fanno nella stessa guisa: solo si cambiano i colori del materiale. Le spighe vuote si fanno senza cotone, con sola garza.

1364. *Montatura dei fiori.* — È questa l'operazione che richiede tutta la perizia artistica del fiorista. Si compie attaccando al gambo del fiore le estremità dei gambi delle foglie e dei bottoni, attorcigliandoli o legandoli con seta, e nascondendo il punto d'unione con una listerella del colore di quella della quale è rivestito il gambo. Con la mano e con la pinzetta si incurvano i gambi come nel modello, che in questa operazione soprattutto deve essere scrupolosamente imitato.

Fiori di Makart.

1365. Hans Makart, il grande pittore viennese, non era soltanto un artista di genio, ma era anche un amico fervido della natura, di gusto squisito, fecondo di trovate. Egli aveva ornato il suo studio con fusti di graminacee fatte venire da lontani paesi. Fu lui che diede a N. J. Christensen, d'Erfurt, l'idea di mettere alla portata di tutti questo bell'ornamento.

1366. Il mazzo Makart si compone esclusivamente delle più belle erbe naturali, nelle loro forme più graziose ed eleganti. Palme d'Egitto, fiori argentati delle Pampas di California, fiori di cardo, alcune graminacee, la *Stipa pennata* d'Ungheria, l'*Uniola paniculata* del Messico, l'*Erianthus argentens* d'Italia, l'*Arundo communis*, la *Briza*, il *Bromus brizæformis*, compongono questo elegantissimo mazzo.

1367. Queste piante, naturalmente bianche o biancastre quasi tutte, furono fatte disseccare e tinte dei colori più splendidi e più vistosi. Ognuno può comporne a piacimento un grande mazzo che, posto in un vaso sur un tavolino di bambù coperto di stoffa e guarnito di frange, formerà un bellissimo ornamento d'una sala, di lunga durata, e di prezzo abbastanza modico.

Frutteto.

1368. Dicesi coltivato a frutteto, o semplicemente frutteto, il terreno destinato a quegli alberi da frutta che si coltivano in aria e terra libere, a distanza dai muri dove potrebbero nuocere ai legumi ed alle spalliere. Un frutteto ben tenuto rende un grande profitto, perchè le frutta che se ne ottengono sono più abbondanti e saporite di quelle che danno gli alberi piantati negli orti o nei campi, insieme alle verdure, ai legumi, ai cereali.

1369. Per quel che riguarda le diverse epoche nelle quali si debbono fare durante l'anno nel frutteto le operazioni necessarie a renderlo profittevole, veggasi il *Calendario dell'orticultore* (1046). Qui diremo soltanto il modo di praticarle.

1370. La piantagione degli alberi fruttiferi si pratica scavando, qualche mese avanti l'epoca fissata, nel terreno, pulito dai ciottoli, e convenientemente ingrassato, delle fosse profonde circa due metri e larghe da 70 a 80 cm., guarnite poi di zolle erbose nel fondo. L'albero vi si colloca con cura, spiegandone le radici; poi si versa nella fossa della terra fina, si ricolma colla terra raccolta intorno nella escavazione, e si comprime alquanto ai piedi dell'albero, che si potrà legare ad un palo conficcato nel suolo, mediante ritorte di salice, sì che abbia un sostegno. Fra il palo e la pianta si porranno cuscinetti di paglia. Naturalmente si destineranno alla piantagione i migliori soggetti del vivaio o dell'orto botanico.

1371. Il terreno intorno all'albero deve essere rimosso due volte all'anno, profondamente a primavera, superficialmente nell'estate. I virgulti del tronco, l'erbe parassite vanno tolti; le fessure della scorza, nidi d'insetti, debbono essere nettate spesso.

1372. L'innesto (vedi *Agricoltura*) deve farsi razionalmente, proporzionandolo ai soggetti cui si affida. Non si può innestare un genere di pianta sur un genere diverso; difficilmente pure si innestano specie diverse. D'ordinario s'innestano le varietà della stessa specie. Non conviene affidare un innesto vigoroso a un albero debole, e viceversa.

1373. Il trapiantamento si fa durante la temperatura mite, nelle giornate umide, in terreno adatto. Gli alberi si tolgono a questo scopo dal suolo con ogni cura, per non offenderne le radici che debbono restar esposte all'aria e alla luce il minor tempo possibile. Per questo quando debbono essere spedite lontano si ricuoprono di terra e di paglia.

1374. Non si debbono trapiantare alberi che non siano in pieno vigore. Per ster-

Digitized by Google

rarli, non si scrollino forte, non si diano colpi di piccone e di zappa alla cieca. Si tolgano con un grosso paio di forbici le radici capillari che germogliano nelle radici principali o vicino al tronco, come pure quelle guaste. Si lasci un po' di terra attaccata alle radici. Per riempir le fosse dove si sono trapiantati gli alberi, si adoperino le mani più che il badile, e la terra si comprima, ma non si batta. Devesi pure aver cura che la sua esposizione sia la stessa di prima del trapiantamento.

1375. La potatura, che ha per iscopo di far pervenire il succo nutriente della pianta in ogni sua parte, di accelerarne o ritardarne a volontà lo sviluppo, e anche di limitarne la produzione fruttifera per migliorarla, è una operazione delicata, che si deve praticare con grande cura.

1376. I rami da frutti, quelli che portano bottoni pronunciati e rotondi, si potano all'estremità. I rami improduttivi, lunghi e sottili, e i rami parassiti dei grossi rami, debbono essere addirittura soppressi. I rami orizzontali sono d'ordinario i più fruttiferi; si dovranno però nella potatura sacrificare a preferenza i verticali. I rami ricchi di fronde, con pochi bottoni e poco pronunciati, si potano a volontà per dare all'albero la forma desiderata, sferica o piramidale.

1377. Gli alberi a ghianda o a nocciuolo si privano dei rami superflui dopo la loro fioritura. Tutti i getti senza fiori si debbono tagliare; e, caduti i fiori, si taglieranno i getti fruttiferi al disopra del loro secondo occhio (gemma). L'amputazione dei giovani germogli è senza danno alcuno.

1378. La disposizione a spalliera deve effettuarsi soltanto quando le piante siano abbastanza forti da non temere l'ardore del sole, e i rami che si devono distendere abbiano una sufficiente lunghezza per essere distribuiti e legati al fusto della spalliera. I rami non si debbono incrociare.

1379. Nella potatura si deve avvertire alla forma che più conviene all'albero. Il taglio verticale o a piramide verticale ha il vantaggio di far mettere l'albero facilmente a frutto. Esso consiste nel tener le branche terminali rialzate. Se si opera sur un albero che germogli convenientemente, si taglierà a 16 cm. circa di lunghezza. Altrimenti gli si lasceranno dapprima tutti i getti, che si piegheranno all'indentro, poi si spoglierà delle fronde inutili a fruttificazione avvenuta.

1380. La piramide orizzontale si ottiene disponendo i rami quasi orizzontalmente, tagliandoli un po' più lunghi che nel taglio verticale, a circa 18 cm., e sopprimendo tutti i getti secondari, ad eccezione di quelli, s'intende, che devono portare i frutti. Quando l'albero è molto robusto, si possono condurre verticalmente, incurvandoli in dentro, alcuni rami. Questa forma richiede una larga superficie di terreno, e presenta questo inconveniente, che cioè gli alberi così tagliati si mantengono più difficilmente in equilibrio.

1381. Il taglio a fuso è il più facile. Ha inoltre il vantaggio di occupare poco posto, e può utilizzarsi per gli alberi che si coltivano negli orti. Esso consiste nel lasciare svilupar tutte le gemme, e nel tagliare poi a 5 o 6 cm. di lunghezza: vale a dire alla base a 6 cm., più in alto più corto. Poi tutti gli anni si taglia in proporzione.

1382. La coltivazione dei frutti nei vasi, molto diffusa in Inghilterra, non è, come meriterebbe, praticata fra noi. È un mezzo ottimo per confrontare, studiare e conoscere le varietà, per ottenerne delle nuove coll'incrociamento, per migliorarle. È una coltivazione semplice, alla portata di tutti, piacevole ed utile. È facile immaginare quanto sia bello servire, in fin di pranzo, le frutta ancora attaccate a degli alberi nani di 20 a 30 cm. d'altezza.

1383. Quando un albero ammala, le sue foglie ingialliscono. Converrà allora smuovere colla vanga il terreno, intorno al tronco, per una estensione di un metro a un metro e mezzo, e inaffiare, con una soluzione di 525 grammi di solfato di ferro, 1500 di sal comune e 525 di allume di rocca, in 40 litri d'acqua, due volte il primo giorno, una volta il secondo.

1384. Quando si spezza qualche ramoscello d'un albero ancor verde, bisogna rinfrescarne il taglio colla roncola, e coprirlo con un po' di cera da innesto. Il così detto unguento di Saint-Fiacre, fatto di bovina e d'argilla in parti uguali, si secca e cade. Meglio l'unguento Forsyth che si ottiene passando allo staccio

Gesso	500	grammi
Cenere di legna	500	»
Sabbia silicea	60	»

aggiungendo 1 chg. di bovina, e impastando con un po' d'acqua. Dopo averlo applicato, si spolverizza con un miscuglio di

Digitized by Google

cenere (1 parte) e ossa calcinate in polvere (6 parti).

1385. Le gomme degli alberi fruttiferi si levano con un coltello ben affilato, tagliando la scorza sino al vivo; poi si frega il taglio fortemente con sale d'acetosella.

1386. Un ottimo mezzo per salvare gli alberi la cui corteccia è sciupata dai roditori, consiste nello stabilire delle vie di comunicazione pei succhi nutrienti fra le parti superiore e inferiore della scorza rosa.

1387. I frutti si conservano in una stanza al pian terreno o al primo piano, asciutta, con una sola finestra esposta a levante. Lungo i muri si dispongono delle piccole tavole larghe ciascuna 30 cm. e si coprono con un leggero strato di musco o di cotone, sul quale dispongonsi le frutta dopo averle bene scelte, per non conservare che quelle perfettamente sane, e non completamente mature, osservando bene che non si tocchino tra loro, e mantenendo l'ambiente ad una temperatura mai inferiore a 4°, mai superiore a 10°.

1388. Le nespole, le pere e le mele da inverno, e molti altri frutti, raggiungono la loro completa maturanza solo dopo qualche tempo di conservazione sulla paglia pulita e asciutta. Le uve del Piacentino si conservano fino al successivo mese di maggio in un modo perfetto, in stanze ben asciutte, delle quali non si rinnova quasi mai l'aria.

1389. Si conservano i frutti abbastanza bene in scatole metalliche, nelle quali si fa il vuoto pneumatico. Un altro buon metodo, specialmente per le pere, è di tagliarne nettamente il gambo all'atto di spiccarle dalla pianta, e di coprire il taglio con una goccia di ceralacca, coll'avvertenza di visitarle spesso, e di applicare altre gocce di ceralacca sulla buccia quando vi si scorgesse qualche occhietto, qualche soluzione di continuità.

1390. L'uva si conserva bene anche nella crusca seccata al forno, entro barili nuovi ben chiusi. È a questo modo che si mandano le uve da tavola dalla Sicilia in America, dove se ne trovano in tutte le stagioni.

1391. Un altro processo consiste nel lasciar l'uva sulla pergola sino alla fine d'ottobre, e anche dopo, se il tempo lo permette. Prima che giungano i primi geli, si taglia una parte del sarmento al quale è appeso il grappolo, tre o quattro centimetri sopra e altrettanti sotto, e dopo aver coperta l'estremità superiore del sarmento con cera da innesto, si immerge l'inferiore in una boccettina piena d'acqua nella quale si pone da cinque a sei grammi di carbone in polvere, e che si chiude poi con cera. Bisogna aver cura di togliere i grani che marciscono.

1392. Serve pure alla bisogna una cassa di legno di abete o di pioppo larga 80 cm., lunga 70, ed alta m. 1,20, munita d'uno sportello, nella quale possono trovar posto due pile, di 12 scatole ciascuna, larghe 40 cm., alte 10, e lunghe 70 cm., ciascuna delle quali fa da coperchio all'inferiore, e munite di tiretti. Entro queste scatole si possono conservare per molto tempo pere, uva, mele ed altri frutti, purchè non troppo maturi, nè acquosi, ma perfettamente sani, e ben disposti, e la cassa sia tenuta in una stanza asciutta.

1393. Per conservare le albicocche e le pesche, si tagliano in due, se ne toglie il nocciuolo, e, levatene le mandorle e spogliatele della pellicola, si pongono queste coi frutti entro vasi di vetro da guazzi di giusto spessore, che si riempiono di sciroppo di zucchero a 20°. I vasi si turano e si pongono per quattro minuti a bollire a bagnomaria.

Funerali e lutto.

1394. Alla morte d'un membro d'una famiglia, l'uso vuole che, per quanto è possibile, se ne dia notizia agli amici, ai conoscenti e ai congiunti lontani mediante lettere a stampa, che pei primi servono anche d'invito ai funerali, dei quali nella lettera si deve far cenno.

1395. Queste lettere si fanno in nome di tutti i congiunti, cominciando dai più prossimi, comprendendo pure i bambini anche in tenera età. In esse, come in quelle che si sogliono fare pel solo invito ad assistere ai funerali, la massima semplicità è di rigore. Si eviteranno le figure retoriche, e i fregi e i margini neri di grandi dimensioni e i volgari simboli di pace, di fede, di morte.

1396. Una lettera d'invito ai funerali soltanto non si firma. Si formula presso a poco così: « Siete pregato d'assistere ai funerali di ...., morto ieri ...., in via ...., n° ...., nell'età di anni ...., col conforto dei Sacramenti della Chiesa. Essi avranno luogo domani ...., nella chiesa di .... Pregate per lui. »

Digitized by Google

1397. Non si deve mai mancare ad una cerimonia funebre alla quale si sia stati invitati per mezzo d'una lettera speciale. Solo un affare importante può dispensare dal prendervi parte. L'essere esatti al convegno è di rigore. È l'ultimo riguardo che si dovrà usare al defunto.

1398. Se il tempo lo permette, accompagnate il corteo funebre sino alla chiesa, e di là al cimitero, a piedi e a capo scoperto. Soltanto se il defunto è una semplice vostra conoscenza, potrete limitarvi ad accompagnarlo alla chiesa. L'abito nero non è di rigore. Si debbono però evitare gli abiti chiari e vistosi. Così non deesi chiacchierare coi vicini, e tanto meno farlo a voce alta, e ridere. Neppure fingerete delle lacrime che sarebbero ridicole.

1399. Il marito, la moglie, il padre, la madre non assistono ai funerali del rispettivo consorte o figliuolo. Vi assistono i figliuoli, gli altri congiunti più prossimi, quindi gli amici e i conoscenti. Il congiunto che dirige i funerali, veste l'abito nero e la cravatta bianca.

1400. Se il defunto possedeva carrozze e cavalli, si fa seguire alla bara un *coupé* chiuso, coi vetri alzati, le lanterne accese e coperte di velo nero, il cocchiere vestito a lutto. Nessuno, neppure i figli, deve sedervi. Anche il cavallo d'un ufficiale superiore segue la bara, condotto a mano dall'ordinanza, e coperto con un velo nero.

1401. Le diverse pratiche del caso non si devono mai disimpegnare da una donna. D'ordinario si dà ad un amico o ad un congiunto l'incarico di provvedere a tutto, dicendogli di qual somma si voglia disporre, e quali intenzioni, se mai, abbia manifestate il defunto in proposito.

1402. All'uscire dal cimitero gli invitati debbono ai congiunti del defunto, ai suoi amici, notoriamente più intimi, un saluto di condoglianza, un segno di simpatia, una eloquente stretta di mano.

1403. Quando incontrate un corteo funebre, scopritevi.

1404. Quando ricevete la notizia della morte d'un amico o d'un conoscente che dimorava lontano, scrivete una lettera di condoglianza a' suoi più prossimi congiunti.

1405. Il lutto esterno è d'uso antichissimo. Diversi ne furono i segni. L'unico che sia venuto sino a noi è nelle vesti, le quali, a significare il lutto, si fecero e si fanno, presso i diversi popoli, di diverso colore: dal nero, al rosso, al grigio, al bianco. Il nero, il grigio, il bianco sono i soli colori che si consentono oggidì.

1406. Vi sono tre specie di lutto: il lutto stretto, il lutto ordinario e il mezzo lutto. Il lutto stretto non consente alle donne che la lana e le stoffe nere; il lutto ordinario si porta in seta; il mezzo lutto consente le stoffe miste di nero, di bianco, di grigio e di violetto.

1407. Il lutto è di rigore pei congiunti più prossimi. Pel marito si fa un lutto di un anno e sei settimane, e cioè sei mesi di stretto lutto, sei mesi di lutto ordinario e sei settimane di mezzo lutto. Per la moglie e pei genitori, sei mesi, tre di lutto stretto e tre di mezzo lutto. Pei nonni di quattro mesi e mezzo, due di lutto stretto, e due mesi e mezzo di mezzo lutto. Pei fratelli e per le sorelle, due mesi, uno di stretto lutto e uno di mezzo lutto; per gli zii tre settimane di lutto ordinario; pei cugini quindici giorni.

1408. Ecco la toeletta completa di lutto per una vedova. Nei primi sei mesi: veste, scialle, di sola lana, cappello di *crêpe*, velo lungo da m. 1, 30 a m. 1, 50; nessun gioiello; guanti di filo nero. Nei sei mesi seguenti: veste di seta, o di lana e seta, cappello ornato di fiori o di piume neri, gioielli di legno indurito, pochi o punti di *jais*; guanti di pelle opaca e lucida, guanti di seta. Nelle ultime sei settimane, veste di lana, o di mezza lana, grigia, lilla, o viola, cappelli ornati di fiori dello stesso colore, senza foglie; gioielli di *jais*; guanti svedesi o di castoro grigio.

1409. Ben pochi fanno il lutto pei bambini. Quando hanno compiuti i sette anni prima di morire, si usa il lutto di sei mesi, tre dei quali di mezzo lutto. Quando si eredita da un estraneo, se ne porta il lutto come per uno zio. I bambini di età inferiore ai sette anni portano il lutto in nero e bianco, o in bianco soltanto; oltre ai dodici anni portano il lutto come gli adulti; quelli fra i sette e i dodici anni portano soltanto tre mesi di lutto stretto e tre di lutto ordinario pei genitori, tre di lutto stretto e tre di mezzo lutto pei nonni e pei fratelli.

1410. Gli uomini portano nello stretto lutto l'abito nero, i colli e i polsi orlati di nero come i fazzoletti, la cravatta nera, il cappello nero col velo o con una striscia di panno opaco. Gli ufficiali portano un velo al braccio sinistro. Da qualche

Digitized by Google

tempo il velo al braccio s'usa anche dai borghesi.

1411. Durante il lutto stretto, per sei settimane non si deve uscir di casa, nè ricevere visite. Appresso si ricevono soltanto i congiunti e gli amici, di giorno. Non si accettano inviti a pranzo che dai parenti più stretti. Non si frequentano spettacoli. Quando si sia costretti ad assistere a nozze, o anche solo ad una messa da nozze, si deve indossare una veste grigia o color viola. La moglie deve prendere il lutto pel marito anche se ne sia separata, quando ne porti ancora il nome.

1412. La donna non assiste mai ai funerali del marito o dei figli; ma ha il dovere di assistere a quelli dei genitori. Deve pure evitare di assistere ai funerali di altre donne quando non le sian congiunte.

1413. Le visite di condoglianza si fanno negli otto giorni da quello in cui se n'ebbe la notizia. Devono essere brevissime. Non parlate del defunto se non nel caso che se ne parli a voi. Tuttavia indirizzate alcune parole di condoglianza agli afflitti. Vestite modestamente; ma non a lutto.

1414. La pratica della cremazione dei cadaveri, lodatissima dalla igiene, voluta dal progresso, non dovrebbe offendere, come pare accada, il sentimento religioso d'alcuno. Essa permette le pratiche religiose della Chiesa Cattolica e quelle d'ogni altra; e, d'altra parte, ci pare che l'idea della fiamma purificatrice che abbrevia il lungo e nefando processo di decomposizione dei cadaveri sotterra, debba essere accolta favorevolmente da tutti, tanto più che mercè la cremazione sarà lecito a tutti serbare più a lungo, eternamente se occorra, le ceneri dei propri cari.

1415. Preferite un modesto fiore sur una tomba, preferite un'opera di pietosa carità, ai ricchi omaggi di marmo e di bronzo alla memoria dei defunti. Nelle iscrizioni sulle lapidi, evitate le tanto comuni espressioni di « buon padre, » di « figlio affettuoso, » di « soldato valoroso, » di « vedova sconsolata; » evitate i pomposi elogi, i titoli; non chiedete lacrime a chi passa. Fate che nessuno, dopo aver visitato un cimitero, possa maravigliarsi che di buoni ne sian rimasti così pochi al mondo. Abbiate il lutto dei vostri cari più che altrove nel cuore, e rendete omaggio alla loro memoria imitandone le virtù e gli affetti.

Fuochi d'artificio.

1416. Chiamansi fuochi d'artificio o artificiali o lavorati certe composizioni di materie infiammabili, esplodenti, detonanti, che possono produrre effetti di fuoco brillanti per varietà, forma, luce e colore, che servono come spettacolo nelle feste pubbliche e private, come segnali per la marina e in guerra, e anche come artifizi da guerra. L'arte di fabbricarli dicesi *pirotecnia*.

1417. I fuochi d'artifizio sono fissi o mobili. Diconsi fissi quelli che bruciano senza muoversi, ma per la conformazione e disposizione loro variano di disegno e d'effetto; diconsi mobili quelli che bruciando si muovono e si proiettano in alto, dove poi, producendo scoppi ed effetti brillanti e multicolori, finiscono di bruciare.

1418. Se ne fanno di scintillanti, di colorati e di detonanti. I componenti della polvere da fuoco, il nitro, il solfo e il carbone, sono i principali componenti la sostanza dei fuochi d'artificio. Altri componenti servono a modificarne la combustione ed a colorarli; e sono dei sali alcalini terrosi e metallici, delle resine, dei minerali, delle polveri metalliche.

1419. *Materie pei razzi.* — Le materie pei razzi sono queste: il nitro ben secco; il solfo purissimo, lavato, essiccato e ridotto in polvere finissima; il carbone leggiero (di pioppo, di salice, d'ontano) di facile combustione, e il carbone pesante (di faggio, di quercia) di meno facile combustione, ben triturato e passato allo staccio, sì da averne di tre gradi di finezza; il nero fumo; la polvere da fuoco in grani per produrre le detonazioni; la polvere da fuoco in polvere finissima; il clorato di potassa che si deve conservare con precauzione e in luoghi asciutti; la destrina; la gomma lacca, e la resina.

1420. *Materie per composizioni raggianti.* — Oltre al carbone pesante ed alle materie fondamentali, si adoperano: scaglie di fondita, passate allo staccio e miste a solfo; limatura di ferro, d'acciaio e di ghisa per ottenere lo scintillamento, e zinco in polvere, che, se misto all'antimonio, dà scintille di color azzurro chiaro; e verde chiaro, se misto al nitro.

1421. *Materie per composizioni colorate.* — Sono queste: il bicarbonato di soda, l'ossalato di soda e il sal marino per la colorazione in giallo; il nitrato di barite

Digitized by Google

ben essiccato e mescolato a carbonato di barite, il clorato di barite e il carbonato di barite per avere il color verde; il nitrato, il solfato, il carbonato e l'idroclorato di stronziana per il color rosso; un miscuglio di nitrato di stronziana (40 parti), solfo (13), clorato di potassa (5) e solfuro d'antimonio (4) pel rosso vivo; il sottocarbonato di calce pel color rosa o lilla; l'antimonio pel bianco; il rame pel verde, l'azzurro, il viola; il solfato di rame o vitriuolo azzurro per l'azzurro; l'ossicloruro di rame pel viola e l'azzurro, come il carbonato e il solfuro; il mercurio o il piombo o il cloridrato d'ammoniaca per avvivare i colori verde e azzurro.

1422. *Materiale da costruzione.* — Carta di diversa qualità; cartone fabbricato con fogli di carta incollati l'uno sull'altro; pergamena; alcool; allume; ambra per profumare i fuochi da sala; cera, pura e bianca; pasta di farina e d'amido in parti uguali; cotone bianco e filato; olio di lino reso essiccativo facendolo bollire con sette ad otto volte il suo peso di litargirio; pece, resina, sevo, vernice, aceto, spago.

1423. *Utensili.* — Macinelli per la polvere e pel carbone; mortai per altre materie; setacci di diverso calibro; ciotole e scatole; magli in legno e martelli in ferro per battere su bacchette per comprimere la composizione pirica nei cartocci; una specie di morsetto munito di pedale, detto strozzatoio, per le cartucce dei razzi e dei getti; aghi, punteruoli; funghi emisferici e conici; imbuti; cilindri di legno per preparare i cartocci; coltelli, spatole, forbici, pennelli.

1424. *Come si fanno le micce.* — Prendete sette od otto fili di cotone, ben filati, uniteli insieme in un cordoncino; avvolgete questo a matassa, e ponetelo in un vaso nel quale verserete una soluzione di gomma arabica nell'alcool. Lasciatelo imbeversi bene, poi levatelo, e spolverizzatelo di polvere da fuoco pestata finissima, detta *polverino*, in modo da coprirnelo. Meglio: fate una pasta di polverino e di alcool gommato: disponetevi sopra il cordoncino imbevuto d'alcool gommato; poi versate del polverino con alcool gommato e lasciatelo per qualche ora. Infine fatelo passare attraverso ad un imbuto che servirà da filiera, spolverizzatelo di polverino finissimo, e lasciatelo asciugare. Un metro di tal miccia impiega 15 secondi a bruciare. Usando aceto o vino invece di alcool, e aggiungendo solfo al polverino, se ne ralleuterà la combustione.

1425. *Come si fanno i cartocci.* — Tagliate dei fogli di carta dell'altezza che desiderate, spalmatene un lembo con colla e avvolgeteli un dopo l'altro sur una bacchetta cilindrica di legno precedentemente insaponata a secco, sino ad avere un tubo di un certo spessore. Poi strozzatelo con spago e con lo strozzatoio ad una estremità, facendo un doppio nodo scorsoio. D'ordinario i cartocci si fanno lunghi sei volte il loro diametro; lo spessore del cartone non deve superare i due quinti del diametro interno. I cartocci si lasciano asciugare all'ombra.

1426. *Come si fanno le lance a fuoco.* — Fate un cartoccio d'un diametro di 8 a 12 mm. con l'altezza proporzionata, e chiudetelo ad una estremità piegando la carta sulla base della forma e comprimendovela. Poi riempitelo d'una acconcia composizione comprimendola a mano a mano con una verghetta conica di rame sino a pochi millimetri dall'apertura. Infine adattate, con una pasta di polverino ed alcool gommato, un po' d'esca. Fissando parecchie di queste lance orizzontalmente ad una tavola verticale, e unendone le micce con lucignoli o portafuochi, si hanno disegni svariati.

1427. Una carica semplice delle lance che s'usano in guerra, si fa con miscele di polverino, nitro, solfo, carbone e acqua gommata. Per farle colorate, si usano diverse composizioni, delle quali eccone qualcuna:

Lance bianche	Cristallo pesto	2 parti
	Polverino	4 »
	Nitro	24 »
	Solfo	6 »
Lance gialle	Solfo	12 »
	Polverino	8 »
	Nitro	16 »
	Sal marino	6 »
Lance azzurre	Carbone in polvere	2 »
	Nitro	4 »
	Solfo	1 parte
Lance rosate	Carbone in polvere	2 parti
	Nitro	4 »
	Nero fumo	1 parte

1428. *Come si fanno le candele romane.* — Per le candele romane, le quali, come è noto, danno un getto continuo di fuoco, con stelle brillanti e multicolori lanciate a qualche altezza, si usano cartocci di 1 a 2 cm. di diametro, alti 80 o 40 cm., e

Digitized by Google

strozzati ad una estremità. La carica delle candele romane si fa alternando a strati di polvere a grani una stella e polvere pirica di speciale composizione, sull'ultimo strato della quale si innesca la miccia.

1429. La polvere pirica per le candele romane è composta, per quelle di diametro inferiore ai due centimetri, di

Nitro	16	parti
Carbone	6	»
Solfo	6	»

per quelle di diametro maggiore, di

Nitro	16	parti
Carbone	8	»
Solfo	6	»

1430. Le stelle, per le prime, si fanno di

Nitro	16	parti
Solfo	7	»
Polverino	5	»

per le seconde, di

Nitro	16	parti
Solfo	8	»
Polverino	8	»

In ciascun caso queste sostanze si mescolano bene insieme, si impastano con alcool e acqua gommata, e se ne fanno dei dischetti cilindrici, forati nel centro, che si fanno essiccare.

1431. *Come si fanno i getti di fuoco.* — Per fare i getti di fuoco, o razzi fissi (*gerbes* dei Francesi), si fanno dei cartocci con o senza strozzamento, che si caricano come i razzi sur uno zoccolo che porta un punteruolo e che serve di anima al foro per la miccia. Per lo più si fanno di 14 a 27 a 34 mm. di diametro interno, e di diversa lunghezza, mai però superiore a 35 cm.

1432. Per caricarli, anzitutto si spianano le pieghe della strozzatura con una bacchetta forata per ricevere il punteruolo; poi si riempie il vuoto della strozzatura o della gola con una grossa corda che vi si lega intorno; poi si caricano versando a poco a poco la composizione, e battendo la bacchetta per comprimerla, moderatamente, con un mazzuolo di legno. Si chiudono con un turacciolo, e si innescano dalla parte opposta.

1433. Ecco la formula di composizione pei getti di fuoco cinese:

Salnitro	611	grammi
Solfo	30	»
Carbone	30	»
Sabbia	168	»

1434. Pei getti comuni si adopera, se di piccolo diametro:

Polverino	489	grammi
Solfo	92	»
Carbone	31	»
Sabbia	155	»

se di grosso diametro:

Polverino	489	grammi
Carbone	122	»

Volendoli scintillanti, di grosso diametro:

Polverino	489	grammi
Limatura d'acciaio	155	»

1435. Pei getti rossi si mescola:

Clorato di potassio	20	parti
Carbonato di stronzio	6	»
Colofonia	3	»

oppure:

Clorato di potassio	45	parti
Nitrato di potassio	20	»
Nitrato di stronzio	72	»
Solfuro di rame	5	»
Gomma lacca	20	»

1436. Per getti di color azzurro si mescolano le seguenti sostanze:

Clorato di potassio	8	parti
Solfato di potassio	1	parte
Solfato di rame	1	»
Solfo	2	parti

oppure:

Clorato di potassio	3	parti
Carbonato di rame	1	parte
Solfo	1	»

1437. Per avere dei getti di color giallo si adopera una mescolanza di

Clorato di potassio	24	parti
Bicarbonato di sodio	5	»
Solfato di bario	8	»
Solfo	2	»
Licopodio	4	»

1438. Per avere i getti di color verde si mescolano:

Clorato di bario	6	parti
Calomelano	2	»
Gomma lacca	1	parte

1439. *Come si fanno le bombe.* — Le bombe d'artificio sono sfere cave di cartone, piene di composizione pirica, ed innescate, che vengono lanciate col mezzo d'un mortaio o d'un tubo, e che giunte alla fine della loro corsa, scoppiano con diversi effetti luminosi. Esse si modellano in due

Digitized by Google

parti, cioè in due emisferi, sopra una palla di legno, con pasta di carta. Il loro interno si riveste con terra grassa, quindi si riempiono con una composizione di

Salnitro	489	grammi
Solfo	184	»
Canfora	61	»
Polverino	122	»

impastata con alcool. I due emisferi si chiudono saldandoli per gli orli con colla forte e con strisce di carta forte ben incollata. Nello spessore delle pareti della bomba si praticano infine dei fori nei quali si introducono le micce.

1440. *Come si fanno i fuochi di Bengala.* — I fuochi di Bengala si caricano, come i getti di fuoco, con speciali composizioni piriche, le quali bruciano lentamente, dando una luce vivissima e colorata. La miscela si comprime leggermente, si copre di polverino, e s' innesca con due o tre micce che s'addentrano nella miscela.

1441. Per avere le fiamme di Bengala bianche, si adopera una miscela di

Nitrato di potassio	5	parti
Solfuro d'antimonio	1	parte
Solfo	2	parti

1442. Per le gialle si mescolano:

Clorato di potassio	5	parti
Nitrato di bario	6	»
Bicarbonato di sodio	1	parte
Carbonato di stronzio	1	»
Solfo	2	parti
Colofonia	1	parte

1443. Per le fiamme rosse:

Clorato di potassio	72	parti
Nitrato di stronzio	450	»
Solfo	125	»
Nero fumo	25	»

1444. Per i fuochi di Bengala color viola:

Clorato di potassio	26	parti
Nitrato di stronzio	36	»
Solfato di potassio	10	»
Cloruro di rame	8	»
Solfo	28	»
Nero fumo	2	»

1445. Per le fiamme azzurre:

Clorato di potassio	40	parti
Nitrato di bario	10	»
Solfato di potassio	8	»
Cloruro di piombo	1	parte
Solfato di rame	12	parti
Solfo	17	»

1446. Per le fiamme di color verde:

Clorato di bario	12	parti
Calomelano	5	»
Gomma lacca	2	»

1447. Per le fiamme di Bengala da teatro servono molto bene le seguenti miscele, le quali non sviluppano gaz nocivi: pel giallo, una miscela di 50 parti di picrato d'ammonio e 50 di picrato ferroso; pel rosso, 54 di picrato d'ammonio e 46 di nitrato di stronzio; pel verde, 48 di picrato d'ammonio e 52 di nitrato di bario. Si possono pure aver fiamme colorate con cotone ed alcool, usando pel giallo il nitrato di sodio, pel rosso il cloruro di stronzio, pel verde, nitrato e ioduro di rame ed acido borico.

1448. *Come si fanno i razzi.* — Fate un cartoccio con carta sottile, ben cilindrico, uguale, e turatelo ad una estremità incollandovi a più doppi del cartoncino e sovrapponendovi un foglio di carta forte, ben incollato. Lo spessore deve essere uguale alla metà del diametro interno. Ciò fatto si strozzi e si carichi, avendo cura di lasciare nel centro della cartuccia, per quasi tutta la sua lunghezza, un vano nel quale si porrà la miccia. A questo scopo servono uno zoccolo munito di punteruolo ed una bacchetta forata, come si è visto sopra pei *getti di fuoco*. La carica deve essere molto ed uniformemente compressa. Chiuso ed innescato il razzo, si attacca legandolo con spago forte, colla miccia in basso, alla estremità d'una bacchetta di giunco o d'un pezzetto di canna lunga 12 a 18 volte la sua misura. Si lanciano a mano, lasciandoli liberi di salire, o appoggiandoli a sostegni.

1449. La composizione più comune per la carica dei razzi si fa di

Carbone	4	parti
Polverino	1	parte
Nitro	10	parti
Solfo	2	»

Un'altra buona miscela è la seguente:

Carbone	11	parti
Acciaio	10	»
Polverino	4	»
Nitro	20	»
Solfo	5	»

1450. Spesso alle cartucce dei razzi si suol unire una guarnitura, che è una cartuccia di diametro maggiore di quello del razzo, in cui si pongono certi fuochi che,

Digitized by Google

finita l'ascesa del razzo, scoppiano con bell'effetto. La cartuccia vien chiusa da una specie di cono (*capitello*) fissato con carta incollata. I serpentelli, le stelle, od altro, che si pongono nella guarnitura, si mescolano a polverino e a polvere in grani per facilitarne l'accensione. Finalmente la guarnitura comunica col razzo mediante micce introdotte in appositi fori.

1451. I serpentelli che si pongono nella guarnitura sono cartoccini, fatti per lo più con carte da giuoco, strozzati alle due estremità, pieni di polvere da sparo per due terzi dell'altezza, e per un terzo di polvere da razzi, ben compresse. Ambo gli estremi si innescano mediante una miccia fissata alla metà del cartoccino. Si possono unire parecchi serpentelli insieme.

1452. I così detti razzi a paracadute sono di più difficile fattura. I loro calibri sono da 20 a 34 mm., e debbono essere caricati con preponderanza di polverino. Nella guarnitura si pongono uno o più paracadute di carta, con un diametro da 20 a 50 cm., con un foro al centro e dei venti di cordoncino. Il paracadute si piega con cura e in modo che, apertasi la guarnitura, il peso della stella che gli è attaccata lo schiuda.

1453. *Come si fanno le girandole.* — Si dicono girandole le armature metalliche o di legno, di varia foggia, a stella, a sfera, a spirale, a ruota, mobili sur un pernio e guarnite di razzi o getti fissi i quali comunicano fra loro per mezzo di micce, e che bruciando pongono in moto l'armatura e girano con essa con grande rapidità. Il tipo più semplice di girandola è una ruota a quattro raggi, verticale, mobile intorno ad un asse orizzontale, sulla cui periferia sono fissati dei getti innescati l'uno coll'altro. Come si comprende, si possono fare diversi congegni da produrre i più svariati e sorprendenti effetti.

1454. *Come si fa il dragone.* — Dicesi dragone il sistema di due razzi opposti l'uno all'altro e legati sopra un pezzo di canna, nell'anima della quale corre una corda fissa e tesa per aria, e che serve di guida al razzo durante la combustione. La corda può avere direzione orizzontale e inclinata. Se vi ha un solo razzo, esso, quando viene acceso, percorre da un estremo all'altro la corda. Se invece ve ne sono due, disposti in senso contrario, innescati per gli estremi, il fuoco percorrerà due volte in senso opposto la corda. Il dragone è usato per dar fuoco a distanza alle macchine d'artificio.

1455. Il pirotecnico deve usare nell'esercizio dell'arte sua le più grandi cautele. Le sostanze delle quali fa uso, sono quasi tutte esplosive o velenose. Molte possono diventare esplosive nella lavorazione. La triturazione, la compressione specialmente della polvere da fuoco e del clorato di potassa misto a carbone, a solfo, o ad altro, possono dar luogo ad accensioni improvvise. I sali di bario e di stronzio, i solfuri d'arsenico e d'antimonio, i sali di rame, di piombo, di mercurio sono fra i più nocivi.

Giardino, serra e piante da appartamenti.

1456. I grandi giardini all'italiana, coi loro laghetti, i laberinti, i boschetti, le cascate d'acqua, le collinette, le grotte, le uccelliere, le aiuole fiorite, i padiglioni, i tempietti, i chioschi; i grandi giardini inglesi, dagli spaziosi tappeti verdi, dai veri boschi, dai larghi viali carrozzabili; i parchi, gli *squares* delle piazze inglesi, e che noi vorremmo vedere occupare tutte le piazze delle nostre grandi città, richiedono tutta una scienza che non potrebbe capire nel breve spazio del quale possiamo disporre, e che d'altra parte non si confarebbe all'indole di questo libro. Noi ci limiteremo a dare alcuni consigli pratici a quelli che hanno un piccolo giardino, un cortile che si possa coltivare, pochi metri di terra al sole, lungo un muro, a quelli che non potendo disporre neppure d'un cortiletto, vogliono coltivare qualche fiore sulle finestre, nelle stanze dei loro appartamenti. (Vedi *Botanica*.)

1457. Quando sia possibile, sia il giardino dietro alla casa, e vi si possa accedere dalla sala o dalla stanza da mangiare. Intorno intorno, fra il terreno coltivato e i muri delle case, si faccia un viale sabbioso; ed anche gli alberi siano lontani dalla casa, per non toglierle aria e luce, e per non renderla umida.

1458. Un giardino deve essere soprattutto ben aerato e illuminato. È d'aria e di luce che le piante hanno essenzialmente bisogno. Quanto all'esposizione, ciascuna ha vantaggi e inconvenienti. Vi sono al-

Digitized by Google

beri e piante che hanno bisogno di molto calore, e alle quali conviene l'esposizione a mezzodì; altre, al sole, muoiono. L'esposizione a levante gode d'una parte dei vantaggi di quella a mezzodì; ma le piante vi sono più esposte ai danni dei geli tardivi. L'esposizione a ponente non offre questi inconvenienti; ma la vegetazione vi è ritardata. Quanto all'esposizione a settentrione, essa è nociva ai frutti, e le piante vi sono esposte ai venti. Un buon giardino è quello esposto a levante e mezzogiorno. Ad ogni modo bisognerà adattare la coltivazione alla esposizione.

1459. Bisogna fare in modo che l'acqua non manchi mai. Quanto alla cinta, un muro è il mezzo preferibile ad ogni altro di chiudere un giardino. In mancanza di muro, servono le siepi vive di mirto, di cárpano, di tuia, massicce. Esse però sono un vero vivaio di insetti nocivi, contro i quali bisognerà lottare e porsi in guardia.

1460. La buona terra è d'un color grigio giallastro, tenera al tatto, un po' grassa. Si divide e si polverizza facilmente premendola fra le dita. Si compone di circa 80 parti per 100 d'argilla. Si rende migliore aggiungendo il 10 per 100 di argilla. Tuttavia, prima di metterla a coltivazione, sarà bene scavarla a un metro almeno di profondità: se a questa profondità non si trova nè tufo, nè argilla pura, nè acqua, potrà essere coltivata.

1461. Le materie animali e vegetali, elaborate dal tempo e dagli agenti esterni, formano i migliori ingrassi. Gli escrementi di piccioni, di polli, di maiali, questi stessi escrementi disseccati e ridotti in polvere, sono fra i più comunemente adoprati; ma bisogna usarne con moderazione. Il guano, ottimo, si usa con otto volte il suo peso d'acqua. La bovina è un eccellente ingrasso che peraltro non deve usarsi nè troppo fresco, nè troppo vecchio.

1462. I principali strumenti e utensili necessari alla coltura dei giardini sono: la vanga e la zappa per smuovere il terreno a profondità; il badile pei lavori di compimento; un rastrello di ferro per spianar la terra, appianare le zolle, strappare la gramigna, distribuire il concime; una forca per smuovere il concime; un forateria, di legno duro, affilato; un sarchiello a corto manico per tagliare le male erbe e pel trapiantamento: due o tre falcetti, di diverse dimensioni, di buon acciaio, fermi nel manico il quale non deve esser troppo liscio; un paio di forbici da giardiniere; delle forbici grossolane comuni; degli inaffiatoi di rame o di latta inverniciata; una scala dritta e un'altra doppia; qualche paniere; e, se il giardino sia vasto, una pompa a mano.

1463. Tutti questi utensili, insieme a una carriola, si custodiranno in una stanza apposita, o in una capannetta, al riparo dalla umidità, e ben puliti. Intorno alle pareti di questa stanza si possono mettere delle assi per collocarvi vasi da fiori, e in essa potrà pure trovar posto un piccolo armadio a cassetti o a caselle pei semi e per le cipolle.

1464. Il terreno deve essere lavorato con la vanga durante l'inverno, e tutte le volte che si vuol far succedere ad una un'altra coltivazione. Si lavora indietreggiando e rivolgendo le zolle staccate colla vanga, spezzandole, e buttando via le pietre e i rottami.

1465. La seminagione è il mezzo più comune, il più sicuro e il migliore per ottenere rapidamente delle belle piante da fiori. Ogni pianta si semina al suo tempo (vedi *Calendario dell'orticultore*). Il seme deve essere sano e ben maturo: ciò che si riconosce al volume, al peso, all'aspetto. La prova dell'acqua, per la quale i semi buoni vanno al fondo, e i cattivi rimangono a galla, è abbastanza razionale, se si eccettuino dalla prova i semi oleosi.

1466. I semi si debbono sempre raccogliere in una giornata di sole, e far asciugare poi all'ombra, lasciandoli, quando ne hanno, nei loro involucri naturali. A novembre per lo più si collocano i semi duri e quelli a nocciuoli, entro a vasi, a strati alternati con sabbia, e si sotterrano i vasi a un palmo circa di profondità nelle cantine. Alla fine di febbraio, se non germogliano ancora, si inaffiano, e a marzo si seminano. Gli altri semi si conservano in bottiglie, in vasi, in scatole, al riparo dell'aria, in ambienti non troppo caldi, nè umidi.

1467. I semi debbono essere posti a maggiore o a minore profondità nel suolo proporzionatamente alla grossezza della pianta che deve nascerne. I semi piccoli si seminano alla superficie del suolo. Dopo la seminagione si smuove leggermente il terreno, e, se è secco, si inaffia. Certi semi sarà bene seminarli prima in una cassa di legno, o in qualche canto del giardino, dove si sarà sepolta della bovina qualche

Digitized by Google

giorno avanti, coprendo poi con una cassa o una campana di vetro questa specie di vivaio.

1468. Un eccellente terriccio da ingrasso pel terreno da seminare si avrà scavando in un canto del giardino, all'ombra e al coperto, una fossa nella quale si getteranno tutte le erbe cattive strappate, le foglie morte, le spazzature, e qualche po'di escrementi, specialmente equini.

1469. Certe piante delle quali non si trovano facilmente i semi, o delle quali si vuol conservare esattamente la varietà, si riproducono per getti, cioè per le estremità erbacee degli steli, tagliate con un colpo netto sotto la guaina d'una foglia, d'una lunghezza di quattro a cinque centimetri, e piantate col fora-terra in piccoli vasi pieni per due terzi di sabbia e per un terzo di terra leggera e fina. I getti si debbono inaffiare abbondantemente, tener sotto campane, spogliare delle foglie marcescenti, e riparare dal sole. Quando hanno messo radice, si abituano a poco a poco all'aria, poi si trapiantano in vasi più grandi. Vi sono tuttavia dei getti che metton le radici in piena terra, all'aria, altri che le metton fuori nell'acqua. I getti per mezzo delle foglie sono difficili e poco usati.

1470. La miglior acqua per inaffiare è quella piovana. È bene dunque raccoglierla con cura dalle grondaie dei tetti entro appositi serbatoi per mezzo di tubi. I serbatoi debbonsi riparare dal sole. Dopo le acque piovane, le migliori sono le acque correnti e stagnanti. Le acque di sorgente sono troppo fredde; quelle di pozzo, specialmente se dure o selenitose, sono cattive. Quelle invece che contengono materie animali o vegetali in decomposizione sono eccellenti.

1471. Durante l'estate si deve inaffiare alla sera. Di primavera e d'autunno, meglio è inaffiare al mattino. Bisogna, in ogni caso, che le piante inaffiate abbiano il tempo di asciugarsi prima di ricevere i raggi del sole.

1472. Tutte le piante hanno bisogno d'acqua, ma talune in maggiore, altre in minor quantità, secondo la loro natura: ciò che il giardiniere deve ben conoscere. Una troppo grande quantità d'acqua può far imputridire la pianta, e togliere ai fiori il profumo, ai frutti il sapore. In generale, però, le piante ne hanno bisogno in maggior quantità, quando s'avvicina il tempo della fioritura. D'estate, la sera, sarà bene inaffiare, oltre al terreno, anche la pianta.

1473. Un'operazione che richiede qualche cura è quella di porre le piante nei vasi. I vasi devono essere di dimensioni proporzionate al vigore della pianta, e ben puliti all'interno. Sul foro del fondo si deve porre un coccio per facilitare lo sgorgo dell'acqua; poi si riempie il vaso a metà di terra. Infine, collocatavi la pianta, si finisce di riempire, comprimendo leggermente con le mani la terra. Le radici della pianta debbono essere prima visitate: quelle corrotte o spezzate debbono essere tagliate. Quando il terriccio che v'è attaccato è troppo secco, si immergono nell'acqua.

1474. Anche le piante da fiori, come quelle che si coltivano pei frutti, si devono potare. La potatura si comincia d'ordinario verso la fine di gennaio, e si continua sino in marzo. I lilla però si debbono potare soltanto dopo la fioritura; i gerani in fin d'agosto o al principio di settembre; gli aranci in settembre; i melagrani poco tempo prima d'esser chiusi in serra: le rose in primavera. Il taglio deve esser sempre ben netto, un po'obliquo, opposto alla gemma sopra la quale si pratica.

1475. Indipendentemente dalla potatura, durante tutto il tempo della vegetazione, devonsi asportare i rami mal situati, sopprimere con le unghie le cime di quelli che si sviluppano troppo, togliere i rami e le foglie secchi o imputriditi.

1476. Nelle condizioni più favorevoli d'aria e di luce, si possono riunire anche in un piccolo giardino piante d'ornamento di piena terra, piante annuali, piante biennali da trapiantare, arbusti come la seringa (*Philadelphus coronarius*), le spiree (*Spirea fortunii, Sp. billardii, Sp. hypericifolia*), il ribes, l'altea (*Althea frutex*), le rose d'ogni varietà; e, secondo la stagione, gerani rossi (*Pelargonium zonale*), l'antemide e fiori bianchi (*Chrysanthemum frutescens*), la fuchsie (*Fucheiæ*), le petunie (*Petunia*), le verbene (*Verbena hybrida, V. aubletia, V. venosa*).

1477. Se il giardino è ombroso, ciò che esclude la coltivazione di quasi tutte le piante suaccennate, sarà sempre possibile coltivarvi lauro-ceraso (*Cerasus laurocerasus*), alloro del Portogallo (*Cerasus lusitanicus*), alaterno (*Rhamnus alaternus*), ligustro del Giappone (*Ligustrum japonicum*),

Digitized by Google

maonia (*Mahonia aquifolia*), *Aucuba japonica*, tasso (*Taxus baccata*), cedri di Virginia (*Juniperus communis*), ed abeti (*Abies excelsa, A. cephalonica, A. balsamea, A. nobilis, A. pinsapso*).

1478. Naturalmente, se il giardino si possa dividere in due parti, l'una delle quali goda d'aria e di luce, e l'altra sia ombrosa, si potrà coltivarne ciascuna coi due generi accennati di piante.

1479. Se il giardino ha una buona esposizione, gli orli delle aiuole si possono coltivare colle seguenti piante: bosso sempre verde (*Buxus semper virens*), *Statice armeria*, primavere (*Primula veris* e *P. sinensis*), garofanini (*Dianthus moschatus*), campanella a foglie a cuore (*Campanula carpatica*), *Saxifraga hypnoides*, *Cerastium tomentosum*, *Lippia repens*, violette e fragole. Si possono pure seminare per far bordi: *Silene pendula, Nemophila insignis, N. maculata, N. discoidalis, N. marmorata*, garofanini della China (*Dianthus sinensis*), *Leptosiphon androsaceus*, viole del pensiero (*Viola tricolor*), *Crepis rosea*, belle di giorno (*Convolvulus tricolor*) e *Malcomia maritima*.

1480. Se lo spazio è sufficiente per un pergolato, si pianteranno, per coprirlo: clematidi odorose, azzurre e a due colori (*Clemates flammula*), caprifoglio (*Lonicera caprifolium*), gelsomini di Virginia (*Bignonia radicans*), *Boussingaultia baselloides*, glicinie (*Glycinia sinensis*), rose rampicanti, gelsomino bianco (*Jasminum officinale*), *Aristolochia sipho*, edera (*Hedera helix*). Si potranno anche seminare: *Tropœulum majus, Lathyrus odoratus, Phaseolus coccineus, Convolvulus purpureus*.

1481. Se avete una piccola grotta, fatta di rocce, di scorie di fucina, e d'altro, potrete piantare fra pietra e pietra, con pochissima terra, alcune piante: *Aubrictia deltoides, Campanula carpatica, Primula veris* e *P. sinensis, Saxifraga sarmentosa* e *S. hypnoides, Sedum sieboldii* e *S. pulchellum, Iris germanica, Vinca major*.

1482. Chi non possiede che un poggiuolo od una scalinata con vasi fissi, può coltivarvi nella primavera l'*Alyssum saxatile;* nell'estate, gerani rossi e betunie bianche o violacee, la varietà nana del *Tropœulum majus, Agave, Aloe, Yucca;* nell'inverno, *Thuya occidentalis* e *Th. aurea*, piccoli abeti, cedri di Virginia, *Iris germanica*.

1483. Per fare i bei tappeti erbosi, verdi e soffici, il miglior seme è quello del *Ray-grass* inglese. Meno belli forse, ma di maggior durata, si hanno seminando un miscuglio di semi di graminacee, noto col nome di *Lawn's grass*. Questi semi germogliano presto. Si possono seminare in primavera, in estate e in autunno. Il terreno deve esser ben lavorato, pulito e spianato. Il seme si sparge e si copre di terra fina o, meglio, di terriccio. Si inaffia spesso e abbondantemente, e quando ha qualche centimetro d'altezza si taglia colle forbici o colla falce, rinnovando poi frequentemente i tagli.

1484. Chi non ha giardino, può coltivare piante sui balconi, sulle terrazze, sulle finestre, negli appartamenti. D'ordinario si adoperano a questo scopo delle casse di legno di quercia, della lunghezza conveniente, profonde circa 30 cm. e larghe almeno 25 cm. Il fondo deve avere qualche foro che si coprirà con un coccio. Dopo un primo straterello di sabbia, si riempie la cassa di buona terra da orto un terzo circa di terriccio, e infine, dopo aver seminato o piantato, vi si stenderà uno strato di concime. Sotto la cassa sarà bene disporre un vassoio metallico, con tre o quattro regoli di legno sui quali poserà la cassa, per raccogliere il soverchio dell'acqua.

1485. In quasi tutte le città dell'Europa settentrionale, le finestre sono provviste di doppie invetriate, le quali al vantaggio di costituire il miglior mezzo di tener calde le stanze uniscono quello di permettere d'aver fiori per tutto l'inverno. Fra le due invetriate è una cassa. Dell'edera guarnisce lateralmente la finestra: altre piante sono sospese in alto entro vasi di terra cotta: nelle casse si coltivano diversi fiori a seconda delle stagioni, oppure giacinti, *Crocus vernus*, tulipani. Durante l'inverno, la notte, s'apre la invetriata interna. Quando gela, bisogna aver cura che le piante non tocchino i vetri.

1486. Anche in Italia si comincia a trovar ottimo e ad adottare il sistema di finestre a serra consigliato dalla Società d'Agricoltura di Gand, e molto diffuso nel Belgio, in Germania e in Svizzera. È una cassa da fiori coperta da una invetriata, che occupa due terzi circa dell'altezza d'una finestra. La cassa sporge alquanto dalla finestra, e l'invetriata superiore è disposta obliquamente dall'alto della finestra in fuori, e può essere aperta più o meno dall'interno. Invece d'una cassa di legno si possono tenervi dei vasi sur una gradinata.

Digitized by Google

1487. Nelle finestre a serra si coltivano soprattutto con successo la *Phylica ericoides*, il *Cyclamen persicum*, la *Daphne*, l'*Erica*, l'*Epacris impressa* e l'*E. paludosa*, la *Primula sinensis*, e tutte le piante a bulbo. La *Camellia japonica*, le diverse specie di mimosa (*Mimosa dealbata, M. longifolia, M. lophanta, M. paradoxa, M. pudica*), il *Chorozema ilicifolium*, la *Pimelea decussata* e la *P. spectabilis* vi fanno pure ottima riuscita. Le pareti laterali si possono guarnire con piante rampicanti.

1488. Per conservare le piante negli appartamenti, bisogna anzitutto lasciarle nei loro vasi, ciò che non impedisce di collocarle in una giardiniera, e di disporre i vasi nel modo più elegante; ma sempre davanti alle finestre, perchè hanno bisogno di luce. Soltanto d'inverno, durante la notte, si porranno in mezzo alla stanza perchè non soffrano del gelo. In estate pure si guarderanno con ogni cura dai raggi cocenti del sole, dalle 10 antimeridiane alle 5 pomeridiane e si inaffieranno in modo, che la terra sia sempre fresca, senza essere umida.

1489. Di bellissimo effetto sono le cassette strette e lunghe, nelle quali si coltivano piante arrampicanti, le quali per mezzo di fili, o d'un'armatura elegante di legno, si levano a pergolato a qualche altezza. Le diverse specie di edera, il *Cissus antarctica*, la *Beluirea odorata*, il *Tropæolum moius* e le sue varietà, si prestano soprattutto a questo bisogno.

1490. Negli appartamenti si coltivano pure le piante grasse, come le diverse specie d'aloe (*Aloe fruticosa, A. socotrina, A. lingua, A. variegata, A. margaritifera, A. retusa*), di cactus (*Cactus serpentarius, C. speciosissimum, C. epiphyllum speciosum, C. epiphyllum ackermanni, C. echinocactus sulcatus, C. opuntia, C. mamillaria*), di crassule (*Crassula coccinea, C. lucida*), il *Sedum sieboldii*, e simili.

1491. Le piante bulbose, che si coltivano per mezzo delle loro cipolle, si prestano benissimo alla coltivazione negli appartamenti. Esse possono tenersi in vasi di porcellana o anche in caraffe di vetro, e coltivarsi anche senza terra, nell'acqua, come le diverse specie di narcisi (*Narcissus jonquilea, N. poeticus, N. pseudonarcissus*), le infinite varietà di giacinto (*Hyacinthus orientalis*), e il bellissimo *Ornithogalum pyramidale*.

1492. A questo scopo si comprano in autunno queste cipolle coltivate in vaso, oppure si piantano verso la fine di settembre o in ottobre in vasi di terra cotta; poi, più tardi, si nascondono questi vasi entro ai vasi di porcellana. Nell'acqua esigono poche cure. Basta riempir le caraffe a mano a mano che l'acqua si scema, in modo che le radici siano sempre sommerse, e di quando in quando rinnovar l'acqua. Comunque, nel primo periodo della vegetazione si debbono tenere in un ambiente che non sia troppo caldo, e che sia abbastanza illuminato.

1493. J. C. Schmidt, d'Erfurt, ha costruiti dei vasi speciali nei quali la coltivazione delle piante a bulbo, e soprattutto delle infinite varietà del giacinto, circa 2500, riesce benissimo. Si tratta d'un tubo cilindrico di vetro, che termina ad una estremità in forma emisferica, e che si può introdurre sino al principio dell'emisfero in un vaso di vetro foggiato a tronco di cono. In quest'ultimo si pone l'acqua: entro l'emisfero si fissa con del cautciù il bulbo, per costringerlo a mandar radici solo entro al tubo. Sino a che spuntino le radici, la caraffa si tiene al buio, in un ambiente a temperatura dolce. L'acqua però va sempre rinnovata. Le radici si debbono lavare frequentemente. Esse sole, non la cipolla, debbono essere sommerse.

1494. Si trovano pure degli apparecchi di vetro nei quali si pongono due cipolle di giacinto in senso inverso: l'una germoglia all'aria, l'altra nell'acqua. Si hanno così due piante opposte, e se le due cipolle appartengono a varietà colorate diversamente, il risultato è di bellissimo effetto.

1495. Il non ti scordar di me (*Myosotis palustris*) si può coltivare in un modo abbastanza curioso. Si pongano alcuni steli di questa pianticella, coi fiori, in un piatto alquanto concavo, da zuppa, pieno d'acqua piovana, e si tenga il vaso vicino alla finestra, rinnovando l'acqua. Tre settimane dopo cominceranno a spuntare sugli steli sommersi delle radici bianche, che in breve copriranno il piatto d'una fitta rete. I fiori si manterranno freschi. Quelli già appassiti saranno rinnovati dai bottoncini che spunteranno via via. Così si potrà avere un mazzo che durerà parecchi mesi.

1496. I vasi sospesi, già di moda, ora meno usati, sono pure di bell'effetto. Nei vestiboli vasti e aerati, nelle stanze da

Digitized by Google

mangiare, nei vani delle finestre, stanno benissimo. Se ne fanno d'ogni materia e d'ogni forma: da quelli di terra cotta e di porcellana scolpiti e dipinti, alle cassette di legno coperte di giunchi. Se ne fanno anche di forati: e nei fori, in autunno, si pongono delle cipolle di giacinto e di zafferano. Servono a questo genere di sospensione moltissime piante: fra le altre specialmente le seguenti: *Crassula lucida, Cactus, Pelargonium, Linaria cymbolaria, Lysimachia nummularia, Oplismenus imbecillis, Russelia juncea, Tradescantia zebrina, Torenia asiatica.* Tutte le piante arrampicanti servono pure. Solo, parte si lasciano arrampicare ai fili di sospensione, parte si fanno cadere intorno al vaso.

1497. Per impedire a una pianta d'appartamento di gelare, basta avvolgerla in un cencio bagnato. L'inaffiamento si deve fare soltanto quando la terra è asciutta: tre volte per settimana nell'autunno e nell'inverno, una al giorno in primavera ed estate, la mattina o la sera. Adoperate acqua piovana o corrente. Se non avete altra acqua che di pozzo, lasciatela all'aria, dopo averla cavata, un paio di giorni prima di servirvene. Di quando in quando lavate le foglie con una spugna. Distruggete le foglie secche o imputridite. Tenetene lontani gli insetti.

1498. Da qualche tempo s'usano negli appartamenti le così dette casse Ward. Non sono altro che casse di vetro, col coperchio pure di vetro a tetto, cioè a due versanti, le quali riposano sur uno zoccolo pieno di terra. Piantatevi le piante, si inaffiano abbondantemente, e vi si chiudono ermeticamente. In un ambiente che abbia una temperatura media di 10° a 15°, vi si possono coltivare benissimo le felci e i licopodi, e diverse altre piante da serra calda, molte delle quali rare e curiose come la *Dionea muscipula*, il *Cephalotus follicularis*, l'*Anectochilus* e la *Sarracenia*. Queste casse servono benissimo pel trasporto delle piante nei lunghi viaggi. Si può tralasciare d'inaffiarle per parecchi mesi.

1499. Vi sono molti che ai primi geli trasportano i loro vasi nelle cantine. È una precauzione che serve sì ad impedire che le piante muoiano di gelo, ma che le uccide invece col privarle d'aria e di luce.

1500. Segue un elenco alfabetico d'alcune piante da ornamento, della descrizione delle quali, e della loro coltivazione, si dà un breve cenno:

Acanthus lusitanicus. Bellissima pianta vivace, a foglie ornamentali. Si coltiva in piena terra. I semi si seminano subito dopo averli raccolti, in primavera.

Achillea filipendulina, vivace, a foglie frastagliate, cotonose. Fiorisce da luglio a settembre. Fiori a corimbo, giallo d'oro. — *A. rosea*, vivace, a foglie lunghe, strette, dentate. Fiori rosei. Fiorisce per tutta l'estate. — *A. ptarmica*, vivace, a foglie lunghe, strette, dentate. I fiori bianchi, dal luglio al settembre. Si coltivano tutte in piena terra, in qualsivoglia terreno, meglio al sole.

Aconitum napellus, vivace, alta un metro circa, a foglie palmate, fiori grandi, a grappoli, bianchi, azzurri o turchini, in giugno e luglio. In piena terra, in qualsivoglia terreno.

Acroclinium roseum, annua, alta 30 cm., fiori grandi, rosei, lucenti, semprevivi. In piena terra. Si semina in marzo.

Adonis æstivalis, annua, alta 15 cm., fiori piccoli, rossi, con una macchia porporina alla base d'ogni petalo, in giugno e luglio. In piena terra. Si semina in settembre e in primavera.

Agapanthus umbellatus, a cipolla, foglie lunghe, lineari, fiori azzurri e bianchi in agosto. Alta 65 cm. In terra leggera, in arancera.

Ageratum mexicanum, vivace, alta 40 cm., fiori turchini in estate e in principio d'autunno. In piena terra. Si semina in primavera. Getti in estate.

Agrostemma cœli rosa, annua, alta 40 cm., fiori rosei o bianchi in luglio. In piena terra. Semina in marzo o in aprile. — *A. coronaria*, biennale, alta 50 cm., fiori semplici o doppi come garofanini, rossi, rosei o bianchi, dal giugno al settembre. In piena terra. In qualsivoglia terreno. Semina in giugno.

Aloe socotrina, foglie dritte, verde chiaro, con spini e denti bianchi, fiori rossi. — *A. fruticosa*, a foglie grosse, appuntite, dentate, fiori rossi. — *A. lingua*, foglie a foggia di lingua, macchiettate di bianco, verrucose, fiori rossi, verdi alla cima. — *A. variegata*, piccola, foglie grosse, triangolari, appuntite, macchiettate di bianco, fiori rossi a grappolo. — *A. margaritifera*, piccola, a foglie triangolari, appuntite, con tubercoli bianchi come perle, fiori verdastri. In terreno sabbioso, serra temperata. Inaffia pochissimo nell'inverno.

Althæa rosea, vivace, alta da m. 2 a

Digitized by Google

m. 2,60, foglie larghe, arrotondite, fiori semplici, semidoppi e doppi, di diversi colori, lungo gli steli e i rami, da luglio a settembre. In piena terra; in qualsivoglia terreno. Semina in giugno. — *A. sinensis*, annua, più piccola, fiori porporini brinati. In piena terra. Semina in primavera.

Alyssum maritimum, annua, 20 cm., fiori bianchi odorosi, in estate. In piena terra. Semina in ottobre, in primavera. — *A. saxatile*, vivace, a ciuffi, foglie lanceolate, biancastre. Fiori gialli, a grappoli, in aprile e maggio. In piena terra, in qualsivoglia terreno. Semina in giugno.

Amarantus tricolor, annua, bellissima, 80 cm., foglie ovali, acute, con macchie gialle, verdi, rosse; fiori verdi da giugno a settembre. Semina in marzo e trapianta in maggio. — *A. caudatus*, annua, un metro, foglie ovali, rossastre; fiori rossi e gialli, a grappoli, da giugno a settembre. — *A. melancholicus ruber*, annua, tutta rossa. In piena terra. Semina in primavera.

Amaryllis pulchra fœmina, bulbosa, a foglie canaliculate che appariscono dopo i fiori; questi rosei, odorosi, in settembre. In piena terra leggera. Copri nell'inverno. — *A. formosissima*, più piccola della precedente, a foglie piane, lineari, fiori rossi, in luglio e agosto.

Anchusa italica, biennale o vivace, alta m. 1,50, fiori turchini, a stella, da maggio ad agosto. In piena terra. Semina in vivaio in giugno. Trapianta in autunno o in primavera.

Anemone coronaria, vivace, 20 cm., foglie radicali, scolorite, frastagliate, fiori d'ogni colore, grandi, semplici e doppi, in aprile e maggio. In piena terra. Pianta a cinque centimetri di profondità, d'inverno. Seccate le foglie, leva i tubercoli, e ripianta l'anno venturo. — *A. hepatica*, vivace, a ciuffo tondo, foglie radicali divise in tre lobi, fiori bianchi, rosei, turchini, in febbraio e marzo. In piena terra leggera e fresca. — *A. japonica*, vivace, erbacea, 40 a 50 cm., foglie trilobate, fiori porporini da agosto ad ottobre. Una bella varietà ha fiori bianchi. In piena terra, in qualsivoglia terreno.

Antirrhinum majus, biennale, 40 a 50 cm., fiori bianchi, rosei o gialli, unicolori, striati o punteggiati, da maggio ad agosto. Semina in piena terra in autunno o in primavera.

Aquilegia vulgaris, vivace, un metro, foglie scolorite, fiori penduli, terminali, doppi, turchini, bianchi, rossi. In piena terra, all'ombra. Semina in primavera.

Aristolochia sipho, arboscello arrampicante, di grandi dimensioni, fiori verdastri con vene o punti bruni, a foggia di pipa, in maggio e in giugno. Alleva in vaso e trapianta. Serve ad ornare pergolati e boschetti.

Asperula odorata, vivace, 20 cm., foglie verticillate, fiori bianchi, odorosi, a corimbo, in aprile e maggio. In piena terra, in qualsivoglia terreno, per far bordure.

Aster alpinus, vivace, 30 cm., foglie a spatola, fiori terminali, turchini violacei a disco giallo. — *A. amellus*, 40 cm., foglie oblunghe lanceolate, fiori a corimbo bianchi a disco giallo, in agosto e in settembre. — *A. bicolor*, 33 cm., foglie lanceolate, fiori bianchi lievemente tinti di violetto, in settembre e ottobre. — *A. grandiflorus*, 65 cm., foglie piccole, oblunghe, fiori solitari, porporini, in novembre. — *A. puniceus*, foglie lanceolari, fiori grandi, rosei, in autunno. — *A. reversii*, 25 cm., foglie strette, fiori piccoli, carnicini, su tutta la pianta. — *A. sinensis*, annua, 60 cm., di moltissime varietà. Semina da marzo a giugno, e trapianta in vivaio.

Atriplex purpurea, annua, m. 1,50, foglie rosse sanguigne. In piena terra. Semina, appena fatto il raccolto, in primavera.

Azalea indica, a foglie persistenti, fiori in primavera, bellissima. Molte varietà: *lilliflora* a fiori bianchi; *phœnicea*, a fiori porporini; *smithii*, a fiori rossi. In piena terra. In serra temperata d'inverno.

Begonia rex, *B. fuchsioides*, *B. ingrami*, *B. lucida*, *B. prestonicusis*, bellissime piante d'ornamento, a fiori elegantissimi, da appartamento. In terra di brughiera con terriccio. Serra temperata.

Bignonia radicans, arboscello arrampicante, foglie alate, foglioline ovali dentate. Fiori grandi, scarlatti, in estate. In piena terra, in qualsivoglia terreno, per guarnire i muri. — *B. capensis*, arboscello piccolo, fiori rossi, in grappoli terminali. In terra leggera. In serra temperata.

Boussingaultia baselloides, arrampicante, a radici tubercolose, a foglie a cuore, a fiori bianchi, odorosi, in autunno. In piena terra, in estate. Leva in autunno e conserva nell'arancera. Per finestre e pergolati.

Cactus cereus, grassa, a steli cilindrici, con otto a dieci spigoli poco appariscenti, fiori sessili, rosei. — *C. speciosissimus*, steli spinosi, a tre o quattro spigoli, fiori late-

Digitized by Google

rali, splendidi, rossi con riflessi violacei. — *C. epiphyllum speciosum*, steli appiattiti, articolati; ramoso; fiori numerosi, rossi. — *C. epiphyllum ackermanni*, steli appiattiti, articolati, fiori grandi d'un rosso vivo. — *C. echinocactus sulcatus*, globulosa, a 12 o 15 spigoli spinosi, con spini neri, corti, fiori bianchi, odorosi. — *C. opuntia, Ficus indica*, steli ovali, articolati, spini serici, fiori gialli, frutti rossi, oblunghi, buoni a mangiare. Terra franca con terra di brughiera, serra temperata. D'inverno inaffia pochissimo. Vivono tutte a lungo, in piccoli vasi.

Calceolaria, erbacea, foglie radicali oblunghe, dentate, alte 30 a 40 cm., fiori dall'aprile al giugno, a foggia di zoccoli, gialli, porporini, rossi, rosei o bianchi con ogni sorta di disegni. Semina in agosto. Togliendola dalla serra, mettila all'ombra.

Camellia japonica, arboscello, a foglie persistenti, ovali, appuntite, dentate, lucide; fiori bianchi, rosei, rossi, variegati, nell'inverno. In terra di brughiera, serra temperata, ben illuminata.

Campanula pericifolia, vivace, 75 cm., foglie oblunghe simili a quelle del pesco, fiori semplici e doppi, turchini e bianchi, in estate. — *C. medium*, biennale, 65 cm., fiori bianchi, rosei, turchini, semplici o doppi, in estate. — *C. glomerata*, vivace, 35 cm., foglie a cuore, vellutate, fiori bianchi e turchini, in estate. — *C. carpathica*, vivace, a ciuffo basso, foglie a cuore, dentate, fiori turchini e bianchi, in estate. — *C. pyramidalis*, biennale, m. 1,50, foglie a cuore, fiori turchini e bianchi, in estate. — *C. speculum*, annua, 25 cm., fiori violetti in giugno e luglio. Semina in piena terra in settembre o in primavera; le vivaci in giugno, in vivaio.

Canna indica, vivace, a radice tuberosa, due metri, foglie ovali, lunghe 50 cm., larghe 22 cm. Fiori rossi, terminali, in estate. Pianta in maggio, in piena terra. Inaffia abbondantemente nell'estate. Conserva in autunno in una cantina asciutta.

Celosia cristata, annua, 60 cm., fiori piccolissimi, ma numerosi in una cresta a ventaglio d'apparenza vellutata, amaranto e giallo oro, in estate. In terra leggera, al caldo.

Centaurea cyanus, annua, 90 cm., fiori d'ogni colore, eccetto il giallo, in estate. Semina in settembre o in primavera, in piena terra. — *C. candidissima*, vivace, con un pennacchio argenteo. Semina dopo il raccolto, in piena terra leggera, piuttosto secca.

Chamœrops humilis, a larghe foglie a ventaglio, di bell'effetto negli appartamenti. In terra di brughiera; arancera.

Cheiranthus cheiri, biennale, 50 cm., foglie strette, lanceolate, fiori gialli, odorosi, in grappoli terminali, in febbraio e marzo. Semina da marzo a giugno in piena terra. I doppi si coltivano per getti. — *C. incanus*, biennale, 50 cm., foglie lanceolate, dentate, biancastre, fiori rossi e bianchi, da maggio ad ottobre. Semina in maggio e in giugno. Trapianta in vivaio, e metti nei vasi in settembre. — *C. annuus*, annua, 30 cm., fiori rossi, rosei, bianchi, in estate. Semina da marzo a giugno.

Chrysanthemum coronarium, annua, un metro, fiori semplici e doppi, gialli e biancastri, a disco giallo chiaro, in estate. — *Ch. carinatum*, fiori bianchi e giallognoli a disco bruno. Semina in primavera. — *Ch. indicum*, vivace, foglie frastagliate, fiori gialli, bianchi e porporini nell'inverno. Getti in terra o in vasi, in aprile. — *Ch. frutescens*, arboscello, 50 cm., sempre verde, foglie pennate, incise, fiori bianchi, terminali, per quasi tutto l'anno. Getti in estate.

Cineraria, erbacea, ramosa, foglie a cuore, intiere o lobate, fiori a corimbo, di tinte diverse, in primavera. In terra di brughiera. Semina in luglio e in agosto.

Cissus quinquefolia, arrampicante, foglie digitate, foglioline lanceolari, dentate. Fiori verdastri in autunno. In piena terra.

Citrus, in serra temperata, l'inverno. Si pota in settembre.

Clarkia elegans, annua, 60 cm., fiori rosei, carnicini, a petali interi, in estate. — *Cl. pulchella*, annua, 40 cm., fiori rosei o bianchi, a petali in croce. Semina in piena terra in settembre e in primavera e poi sino a luglio.

Clematis flammula, arboscello arrampicante, a foglie pennate, fiori bianchi odorosi, in estate. In piena terra. Per finestre e pergolati. Vi sono delle varietà azzurre, e a due colori.

Collinsia bicolor, annua, 30 cm., foglie ovali oblunghe, fiori ascellari bianchi e rosei in estate. Semina in piena terra in settembre, in primavera e poi sino a luglio. Per bordure.

Convallaria maialis, vivace, a radici filiformi, a foglie radicali, ovali, lisce; fiori odorosi bianchi, a sonaglini, in maggio.

Digitized by Google

Pianta in febbraio e in marzo, all' ombra, in piena terra.

Convolvulus purpureus, arrampicante, annua, fiori grandi, bianchi, turchini, porporini, talora macchiettati, in estate e in autunno. Semina in aprile e in maggio in piena terra. Per finestre e pergolati. — *C. tricolor*, annua, a steli arrampicanti, fiori solitari, numerosi, gialli nel centro, turchini sugli orli, bianchi in mezzo, in estate. Semina in primavera, in piena terra. Per bordure.

Coreopsis tinctoria, annua, 60 cm., fiori terminali, gialli o porporini, in estate. Semina in autunno o in primavera, in piena terra. — *C. drummondi*, più piccola, ma a fiori più grandi. Semina in settembre in vasi da coprire nell' inverno, o in piena terra in primavera.

Crassula coccinea, grassa, a steli cilindrici, a foglie ovali, cigliate. Fiori tubulari, rossi, in fascetti terminali, in estate. — *Cr. lucida*, a steli numerosi, a foglie a cuore, crinite. Fiori a corimbo, bianchi tinti di rosa, in estate. Terra di brughiera, serra temperata. Inaffia poco d' inverno.

Crocus vernus, bulbosa, 10 cm., foglie radicali, strette, lineari. Fiori in febbraio e in marzo, gialli, bianchi o bianchi raggiati di viola, a seconda delle varietà. Pianta in ottobre in piena terra o in vaso, in terra leggera, o nel musco.

Cyclamen persicum, vivace, a radici tuberose, foglie radicali, a cuore, macchiate di verde e bianco, rossastre inferiormente; fiori bianchi, rosei o rossi, odorosissimi, da dicembre a maggio. In terra di brughiera, serra temperata. Dopo la fioritura non inaffiar più. Conserva i tubercoli nella terra secca.

Dahliæ, vivaci, a radice tuberosa, da 65 cm. a 2 m., foglie alate con foglioline dentate. Da giugno a gennaio, fiori bianchi, gialli, rosei, porporini, di diverse tinte. In piena terra. Pianta in maggio. Ai primi geli taglia lo stelo e conserva il tubercolo in cantina, al riparo dalla umidità.

Datura arborea, bell' arboscello, da uno a due metri a foglie ovali, lanceolate. Da luglio ad ottobre, fiori bianchi, lunghissimi, odorosi. Varietà a fiori rossi. In terra leggera. Arancera. Trapianta in estate in piena terra. — *D. fastuosa*, annua, 70 cm., fiori bianchi, o bianchi e violacei. — *D. ceratocaulo*, annua, fiori bianchi odorosi. Semina in piena terra in aprile.

Delphinium Ajacis, annua, 50 cm., da maggio a luglio, fiori a spiga, numerosi, semplici e doppi, bianchi, rosei, rossi, violacei o turchini. Semina in primavera o in autunno.

Dianthus barbatus, biennale, 40 cm., foglie lanceolate, appuntite, fiori a ombrello, rossi, rosei, bianchi o macchiati, in giugno e luglio. Semina in agosto. — *D. caryophyllus*, vivace, a foglie lunghe, strette, appuntite, fiori di più colori in giugno e luglio, che odorano di garofano. Semina in piena terra in aprile, innesta dopo la fioritura. — *D. moschatus*, vivace, a foglie strette, d' un verde glauco. Fiori bianchi, rossi, rosei o bianchi con una corona porporina, semplici o doppi, in maggio e in giugno. In piena terra. Per bordure. — *D. sinensis*, annua, 30 cm., fiori solitari, riuniti a mazzo, rossi, porporini, macchiati o punteggiati di bianco, da luglio a settembre. Semina in settembre o in primavera.

Dictamus fraxinella, vivace, 65 cm., fiori porporini con raggi più scuri, o bianchi, in grappoli, in giugno e luglio. Semina in giugno.

Digitalis purpurea, biennale, un metro, foglie ovali, lanceolate, biancastre, fiori penduli, in spiga terminale, porporini, rosei o bianchi, in luglio e in agosto.

Dracœnæ, belle piante d' ornamento, a stelo alto con un fascio di foglie lunghe e strette, adatte per appartamenti. Varietà: *australis, rubra, congesta*. In terra di brughiera. Serra temperata. Inaffia moderatamente d' inverno.

Ericæ, arbusti a foglie resistenti, strette, alternate, opposte o verticillate. Fiori ascellari o terminali, di forma e colore variati. Numerose varietà. In terra di brughiera. Serra temperata. All' ombra d'estate. Metti in vasi, dopo la fioritura, ogni anno. Inaffia abbondantemente, ma non troppo.

Erythrina crista galli, arboscello, uno a due metri, a foglie alate, foglioline ovali lanceolate. Fiori a grappoli, porporini, in luglio e in agosto. In piena terra. Copri nell' inverno.

Ficus elastica, bella pianta da serra temperata, e che si può tenere per buona parte dell' anno negli appartamenti. Le belle e grandi foglie prima di svilupparsi son circondate d' una bellissima stipula rosea. In terra di brughiera. Inaffia poco d' inverno.

Fritillaria imperialis, bulbosa, a foglie lanceolate, a steli semplici, alti un metro,

Digitized by Google

terminati da un fascetto di foglie. Fiori penduli, a corona, rossi o gialli. Pianta le cipolle in agosto, in piena terra, a 12 cm. di profondità.

Fuchsiæ, arboscelli ramosi, a foglie ovali, lanceolate e dentate, con fiori penduli, rossi, o bianchi con la corolla rossa, da maggio in ottobre. In terra leggera, sostanziosa, nell'arancera. Trapianta in piena terra d'estate.

Galanthus nivalis, bulbosa, poco alta, che dà in febbraio uno o due fiori bianchi raggiati di verdognolo. In piena terra, leggera e fresca.

Gardenia florida, arboscello a foglie di tre specie: persistenti, ovali, lanceolate, foglie alate, e foglioline ovali, lanceolate. Fiori turchini e bianchi, a spiga, in giugno e luglio.

Gilia capitata, annua, un metro, fiori turchini o bianchi, terminali, in estate. Semina in piena terra, in settembre o in primavera. — *G. tricolor*, annua, 40 cm., fiori rosei, turchini o bianchi, a corimbo, in estate e in autunno. Semina in piena terra dalla primavera al luglio.

Gladiolus, bulbosa, un metro e più; foglie lineari, lanceolate, fiori a spiga, bianchi, rossi, rosei, in luglio e agosto. Pianta in piena terra, in primavera; leva le cipolle prima che geli, e conservale in luogo fresco e asciutto.

Gloxiniæ, vivaci, a radici tubercolose, foglie ampie, ovali, oblunghe. Fiori grandi, a campana, turchini, rosei o bianchi, in agosto e in settembre. In terra di brughiera; arancera. Sospendi l'inaffiamento dopo la fioritura.

Glycinia sinensis, bellissimo arboscello arrampicante, a foglie alate, foglioline ovali. Fiori grandi, azzurri, in lunghi grappoli penduli, in aprile. In piena terra.

Gomphrena globosa, annua, 40 cm.; da maggio ad ottobre fiori globulosi rossi, sempre vivi. In terra leggera, al caldo.

Hedera helix, arboscello arrampicante, a foglie persistenti. Piccoli fiori verdognoli a ombrelle terminali, in autunno.

Helichrysum bracteatum, annua, un metro, fiori terminali gialli o bianchi, in estate e in autunno, sempre verdi. Semina a primavera.

Heliotropium peruvianum, arbusto alto da 30 a 40 cm., a foglie ovali, lanceolate. Piccoli fiori turchinicci, a corimbo, odorosissimi, in estate e in autunno. In terra leggera o in terriccio. Inaffia frequentemente in estate. In piena terra d'estate: d'inverno in serra temperata.

Helleborus niger, vivace, 30 cm., a foglie radicali, grandi, frastagliate. Grandi fiori terminali rosei in gennaio e in febbraio. In piena terra all'ombra.

Hemerocallis japonica, vivace, a foglie radicali, a cuore. Grandi fiori tubulari bianchi, d'odore soavissimo, in agosto e in settembre. In piena terra, leggera. Copri nei grandi freddi, d'inverno.

Hesperis matronalis, vivace, un metro, foglie lanceolate, acute, dentate. Da maggio a luglio, fiori bianchi e violacei simili a garofani, odorosi. In piena terra, sostanziosa.

Hibiscus rosa sinensis, arbusto a foglie ovali, appuntite, dentate, d'un bel verde. Fiori rossi in estate, semplici e doppi. Serra temperata d'inverno.

Hortensia japonica, arbusto quasi legnoso, 70 cm., foglie ovali, grandi, dentate; da giugno a novembre fiori rossi purpurei, in ombrelle corimbiformi. La varietà *otaksia* ha grandissime ombrelle di color carnicino. In piena terra di brughiera, esposta a nord. Copri o poni in serra d'inverno.

Humea elegans, biennale, m. 1,50 a 2 m.; fiori porporini piccoli ma numerosi, di bell'effetto nelle aiuole, in estate. In terra di brughiera. Semina in giugno. Trapianta in autunno in vasi, e a primavera in vasi più capaci o in piena terra.

Hyacinthus orientalis, bulbosa, a foglie radicali, lineari. Fiori odorosi, a grappoli, di tutti i colori secondo le varietà, in estate. In terra dolce e leggera. Pianta in ottobre e in novembre, in vasi capaci o in piena terra. Si coltiva anche nelle caraffe, con acqua.

Impatiens balsamina, annua, a stelo succoso; fiori bianchi, rosei, rossi, violacei, d'un color solo o punteggiati, in estate. Semina in piena terra in aprile.

Iris bulbosus, fiorenti in giugno. Pianta le cipolle in piena terra in autunno. Quando seccan le foglie, si levin di terra. — *I. germanica*, vivace, erbacea, a foglie lunghe e appuntite, a fiori grandi, d'ogni colore, in maggio e in giugno. In piena terra. — *I. pumila*, più piccola; fiori in marzo e in aprile. Per bordure.

Isolepis gracilis, bella graminacea a larghi ciuffi, per vasi da sospensione, in terra di brughiera, in serra temperata d'inverno.

Jasminum officinale, arboscello a foglie alate, foglioline ovali; fiori bianchi, odorosi, in mazzetti terminali, da luglio ad

Digitized by Google

ottobre. In piena terra, ben esposto. Pei pergolati. — *J. grandiflorum*, arbusto a fiori bianchi dentro, rossastri fuori, odorosissimi. In terra leggera, serra temperata. — *J. azoricum*, grazioso arboscello, a foglie persistenti, larghe, arrotondate, fiori bianchi, di soave odore, d'estate. — *J. odoratissimum*, arboscello più alto, a foglie persistenti, d'un bel verde, semplici o unite a tre; fiori gialli odoranti di gionchiglia, in mazzi terminali, quasi tutto l'anno. In terra leggera, ma sostanziosa. Arancera.

Kennedyæ, belle piante arrampicanti, a fiori turchini, rossi o porporini, in lunghi grappoli, per quasi tutto l'anno. In terra di brughiera; serra temperata. Per vasi da appendere.

Kentia balmoreana, bella palma, a fronde pennate, da serra fredda. In terra fertile. Inaffia tutti i giorni d'estate.

Lathyrus odoratus, annua, arrampicante, a fiori odorosi, violacei, rosei o bianchi, per tutta l'estate. Semina in piena terra a primavera. Per finestre, pergolati, boschetti.

Lilium candidum, bulbosa, un metro, fiori bianchi, odorosi, in grappoli terminali, in giugno e in luglio. — *L. croceum*, più alta, fiori penduli color rosso arancione punteggiati di nero, in giugno. — *L. rubrum*, più piccola, fiori penduli, rossi e gialli punteggiati di nero, in luglio e in agosto. Pianta le cipolle di questa specie in piena terra. Trapianta appena terminata la fioritura. — *L. auratum*, a fiori enormi, bianchi, con nervatura giallo d'oro. In terra di brughiera. Conserva i bulbi d'inverno in piena terra coprendo con foglie secche o strame.

Linum grandiflorum, annua, 40 cm., a grandi fiori rossi, in estate, sino a ottobre. In piena terra sabbiosa. Semina in aprile e maggio. — *L. perenne*, vivace, 60 cm., a foglie lanceolate, fiori turchini, dal giugno all'agosto. In piena terra, in qualsivoglia terreno.

Lonicera caprifolium, arbusto arrampicante, a foglie ovali, oblunghe, d'un verde glauco inferiormente, a fiori carnicini, più o meno rossi dentro, in mazzi, verticillati, odorosissimi, in maggio e giugno. — *L. semper virens*, a foglie persistenti, a fiori rossi-scarlatto fuori, gialli all'interno, da maggio ad agosto. Per boschetti, siepi, pergolati.

Lycnis dioica, vivace, 60 cm., foglie ovali, larghe; in maggio e giugno fiori simili a garofanini, rossi e bianchi. In piena terra. Semina in luglio. — *L. viscaria*, vivace, per bordura, alta 40 cm., fiori porporini, in maggio e in giugno. In piena terra. — *L. chalcedonica*, vivace, un metro, foglie ovali, lanceolate, dentate; fiori a cime, rosso-scarlatti o bianchi, in giugno e in luglio. In piena terra.

Lycopodium denticulatum, pianta d'un bel verde, a larghe ciocche, da appartamenti. In terra di brughiera. Getti all'ombra.

Lysimachia nummularia, vivace, arrampicante, foglie opposte, a cuore, fiori gialli, da maggio a luglio. In piena terra, dolce e fresca. Per vasi da appendere.

Magnolia conspicua, uno dei più begli alberi che fioriscano a primavera. I fiori, globulari, odorosissimi, precedono la comparsa delle foglie. Trapianta da ottobre a marzo. Se il terreno è arido e asciutto, pianta in autunno dopo la caduta delle foglie. La specie accennata ha fiori bianchi. Varietà: *M. soulangeana*, a fiori macchiettati di rosso; *M. obovata*, a fiori purpurei esternamente, bianchi dentro.

Maïs japonica, varietà del maïs comune, le di cui foglie a strisce bianche e rosee sono di bellissimo effetto. Semina in aprile in vasi, poi trapianta in piena terra.

Malcomia maritima, annua, 30 cm., a fiori rossi o violacei, poi viola chiaro o bianchi, odorosi. In piena terra. Semina in autunno e in primavera sino a luglio. Per bordure.

Malva moschata, vivace, 70 cm., foglie odorose, fiori rosei o bianchi, in estate. In piena terra, leggera, piuttosto asciutta. Semina in autunno e in primavera. — *M. maniata*, vivace, con fiori piccini, a grappoli, vermigli, da luglio a settembre. Semina in piena terra mista con terriccio in marzo, e trapianta in maggio.

Matricaria parthenioides, vivace, 50 cm., a foglie profondamente frastagliate, a fiori bianchi, doppi, a corimbo, in estate e in autunno. Getti in agosto in piena terra.

Mepsilus oxyacantha, arbusto a foglie caduche, a fiori odorosissimi in maggio. Se ne fanno cespugli e siepi. Varietà a fiori bianchi e rosei, semplici e doppi.

Mesembryanthemum conspicuum, grassa, arrampicante, foglie triangolari, appuntite, un po' curve; fiori grandi, rosei o bianchi, dall'aprile al settembre. — *M. aureum*, a steli dritti, cilindrici, foglie lunghe, strette, fiori grandi, gialli, da maggio ad agosto. —

Digitized by Google

M. deltoides, a steli ramosi, foglie spesse, triangolari, biancastre, fiori numerosi, rosei, odorosi, in estate. — *M. cristallinum*, annua, a steli e foglie sovraccarichi di vescichette trasparenti e piene d'acqua che la fan sembrare coperta di brina; fiori bianchi, in estate. Si coltivan tutte in terra di brughiera, in serra temperata, inaffiando poco d'inverno, in vasi; d'estate in piena terra. Servono per vasi da appendere.

Mimosa dealbata, albero a foglie bipennate, con fiori gialli, odorosi, a grappoli, in primavera. — *M. longifolia*, arboscello a foglie lanceolate, con fiori gialli, in spighe cilindriche, in primavera. — *M. lophanta*, arboscello a foglie bipennate, oblunghe, acute, con fiori piccoli, color zafferano, odorosi, in nappe, in primavera e in autunno. — *M. paradoxa*, arboscello a foglie oblunghe, a punte ricurve, con fiori che coprono i rami a primavera. Si coltivan tutte in terra di brughiera, in serra temperata. — La *M. pudica*, di serra calda, che si coltiva come pianta annua, a foglie bipennate, tanto irritabili che si ristringono al più lieve tocco, si semina in febbraio o in marzo, e si trapianta in vasi con terra e terriccio.

Mirabilis Jalapa, vivace, 65 cm., che si può coltivare come annua, con fiori rossi, gialli o macchiati, in mazzi ascellari e terminali, da luglio a settembre. Semina in piena terra in aprile, o pianta pur in aprile le radici dell'anno precedente, conservate in cantina.

Muscari monstruosum, bulbosa, che dà un grosso grappolo di fiori turchini violacei in giugno. Pianta i bulbi in piena terra in autunno, e lasciaveli per alcuni anni.

Myosotis palustris, vivace, arrampicante, a foglie oblunghe, strette, con fiori cilestri in spiga unilaterale dall'aprile all'agosto. In piena terra leggera e fresca, un po'all'ombra.

Myrtus communis, arboscello sempre verde, a foglie ovali, lanceolate, con fiori bianchi, semplici o doppi, per tutta l'estate. In terra di brughiera. Arancera.

Narcissus jonquilla, bulbosa, a foglie quasi cilindriche, come quelle del giunco, con fiori gialli odorosissimi, semplici o doppi, in aprile. Pianta in settembre le cipolle in piena terra, e levale, quando le foglie son secche. — *N. poeticus*, a foglie lineari, con fiori bianchi, a corona porporina, o bianchi soltanto, odorosi, in maggio. — *N. pseudo-narcissus*, a fiori gialli, semplici e doppi, in aprile. Pianta in ottobre, in piena terra, le cipolle di queste ultime due specie; puoi lasciarvele alcuni anni. — *N. tazetta*, a foglie lunghe e strette, a fiori bianchi, a mazzo, odorosi. Pianta in settembre in vasi, o poni in caraffe. Fioriscono in gennaio.

Nerium oleander, arboscello in cespuglio, a foglie lanceolate, appuntite, a fiori rosei, semplici o doppi, a corimbi terminali, odorosi, da giugno ad ottobre. Varietà a fiori bianchi. In terra leggera, ma sostanziosa; arancera, o cantina asciutta, d'inverno; al sole in estate.

Nigella damascena, annua, 50 cm., fiori turchini dal giugno al settembre. Semina, in aprile, in piena terra.

Ocimum basilicum, annua, foglie ovali, verdi o violacee, odorose; fiori bianchi, d'estate. Semina in marzo e trapianta in vaso o in piena terra.

Ornithogalum pyramidale, bulbosa, a foglie lunghe, a fiori bianchi, a spiga, in luglio. In piena terra leggera, ma sostanziosa.

Pancratium speciosum, bulbosa, a foglie lunghe e appuntite, a fiori numerosi, bianchi e odorosi. Può fiorire due o tre volte nell'estate stessa. Terra di brughiera, serra calda.

Papaver rhœas, annua, 50 cm., fiori doppi, rossi, unicolori o listati di bianco, in giugno e luglio. Semina a primavera e in autunno, in piena terra. — *P. somniferum*, annua, un metro, fiori semplici e doppi, di tutti i colori, in giugno e in luglio. Semina in autunno in piena terra.

Passiflora cœrulea, arrampicante, foglie quinquelobate, fiori bianchi, turchini e porporini, dal luglio all'ottobre. In piena terra. Cuopri d'inverno.

Pelargonium, a stelo erbaceo nel primo anno, legnoso appresso, a foglie a cuore, a fiori a ombrelle in maggio e in giugno, bianchi, rosei e rossi, d'un sol colore o macchiati. Serra temperata. Inaffia abbondantemente d'estate. Pota in fin d'agosto i rami guasti, deboli, mal collocati, e poni in vasi. A metà d'ottobre poni in serra. Inaffia pochissimo d'inverno. Scalda poco la serra. Getti in primavera e in estate.

Petuniæ, quasi legnose, a foglie spesse, ovali, d'un verde tenero, fiori larghi, bianchi, rosei o purpurei, in estate e in autunno. Varietà numerose. Semina in primavera; getti a marzo. Serra temperata.

Phaseolus coccineus, annua, arrampican-

Digitized by Google

te, a fiori scarlatti in grappoli, per tutta l'estate. Varietà a fiori bianchi e bicolori. Semina in piena terra in aprile e in maggio. Per finestre, boschetti, pergolati.

Philadelphus coronarius, arbusto a foglie caduche, a fiori bianchi odorosi, in giugno. Varietà a fiori doppi e a foglie macchiettate. Trapianta da ottobre a marzo.

Phlox hybrides, vivaci, a foglie lanceolate, a fiori rosei, porporini, violacei, grigi, bianchi, bianchi a strisce di diversi colori, a corimbi e a grappoli, per tutta l'estate. Getti in piena terra. — *Ph. drummondi*, 40 cm., fiori bianchi, rosei, porporini, da giugno a novembre. Semina in settembre in vasi, falli svernare sotto invetriate.

Phormium tenax, bellissima pianta, a foglie lunghe più d'un metro, per vasi e giardiniere. Varietà a foglie macchiate. In terra leggera, ma sostanziosa. Arancera.

Phylica ericoides, arbusto sempre verde, a foglie lineari, appuntite, verde scuro. Fiori piccoli, bianchi, odorosi, da settembre a marzo. In terra di brughiera. Serra temperata. Inaffia copiosamente durante l'estate.

Polyanthes tuberosa, bulbosa, a foglie lunghe, strette. Fiori bianchi, odorosissimi, a spiga, da luglio a settembre. Pianta in marzo, in vasi.

Polygonum orientale, annua, alta due e più metri, bellissima, con fiori rossi o bianchi, a grappoli, da luglio a ottobre. Semina subito dopo il raccolto, o in aprile, in piena terra.

Potentilla atrosanguinea, vivace, 50 cm., bellissimi fiori di color rosso sangue, in giugno e luglio. Semina in giugno in piena terra, pulita.

Primula veris, vivace, piccola, a foglie radicali ovali e dentate. Fiori semplici e doppi, di diverso colore, a ombrello, in marzo. In piena terra. Per bordure. — *Pr. sinensis*, erbacea: foglie a cuore, dentate o incise; fiori rosei o bianchi, a ombrello, da novembre a marzo. Varietà con petali a frangia. Semina in marzo e in aprile, in terra leggera. Per appartamenti. Serra temperata. — *Pr. auricola*, vivace, piccola, foglie ovali, tondeggianti, dentate, d'un verde glabro o farinoso, fiori d'ogni tinta, dal turchino alla porpora, a centro bianco o giallo, in aprile e maggio. In piena terra leggera, sostanziosa, all'ombra, o in vaso. Non teme il freddo; ma sì l'umidità.

Pyrethrum roseum, vivace, 60 cm., fiori doppi bianchi, rosei o rossi, in maggio e giugno. Semina dopo la fioritura, in piena terra.

Ranunculus repens, vivace, arrampicante, a foglie palmate, a fiori doppi, terminali, giallo d'oro, in maggio. — *R. aconitifolius*, vivace, arrampicante, a fiori bianchi. Entrambi in piena terra all'ombra. — *R. asiaticus*, vivace, 25 cm., foglie a tre a tre, foglioline dentate, fiori solitari, di presso che tutti i colori, dalla fine d'agosto a giugno. Pianta d'inverno, in piena terra, a cinque centimetri sotterra, come gli anemoni.

Reseda odorans, annua. Piccoli fiori verdastri, odorosi, per tutto l'estate. Semina quando vuoi, in vaso o in terra. I semi non debbono essere abbondanti. Con qualche cura si può conservare parecchi anni.

Rhubarbum Myatt's Victoria, bellissima pianta vivace d'ornamento. Semina in piena terra dopo il raccolto.

Ricinus, bella pianta ornamentale, che vegeta rapidamente, a larghe foglie palmate a nervature rosse. Semina in febbraio, trapianta in maggio, inaffia copiosamente d'estate.

Rosæ, arbusti a foglie caduche, a fiori odorosi. Se ne fanno due categorie; le une fioriscono una sola volta all'anno, come la rosa centofoglie, la rosa pompon, la rosa coscia di ninfa, ec.; le altre danno fiori per tutto il tempo della vegetazione, come la rosa del re, la rosa delle quattro stagioni, la rosa del Bengala, la rosa *noisette*, la rosa the, ec. Coltiva in piena terra. Pianta le specie selvatiche in autunno: quelle che temono il gelo, come le the, in primavera. Poi innesta. Sopprimi i rami morti, pota in marzo, sopprimi i rami che partono dalla base del tronco, e quelli che spuntano sullo stelo degli individui innestati. Ai primi freddi copri di paglia e di foglie secche. Tien lontani gli insetti.

Salvia argentea, biennale, 60 cm., a larghe foglie bianche vellutate. Semina in luglio e agosto, in piena terra. — *S. azurea*, vivace, m. 1,50, a fiori turchini a grappoli da luglio ad ottobre. Semina, dopo il raccolto, in piena terra piuttosto fresca. — *S. fulgens*, vivace, erbacea, alta un metro e passa, a foglie a cuore, dentate, a superbi fiori in lunghe spighe d'un rosso vivissimo, per tutto l'autunno. — *S. patens*, vivace, a radici, tubercolose, più piccola, a foglie oblunghe, a bei fiori turchini, in lunghe spighe terminali, per tutta l'estate. Entrambe si mettano in piena terra in maggio e si inaffino copiosamente in estate.

Digitized by Google

Serra calda d' inverno per la prima. Della seconda si conservano i tubercoli in terra asciutta e si ripiantano l'anno seguente.

Saxifraga crassofolia, vivace, 30 cm.; foglie persistenti, grandi, ovali, lucenti; fiori rosei in marzo e in aprile. In piena terra, in qualsivoglia terreno. — *S. hypnoides*, vivace, erbacea, eccellente per bordure, con piccoli ma numerosi fiori bianchi in maggio. In piena terra, all'ombra. — *S. sarmentosa*, vivace, con numerose radichette come le fragole, fiori rosei in estate. In piena terra. Riparala dai grandi freddi. Per vasi da appendere, e per ornar grotte.

Scilla peruviana, bulbosa, a foglie lanceolate; nappa alta 33 cm., terminata in maggio da un corimbo di fiori turchini. In piena terra leggera, coperta d'inverno, o in vaso sotto invetriata.

Sedum sieboldii, vivace, arrampicante, a foglie tondeggianti, d' un verde biancastro, con fiori rosei a corimbo, nell'estate. — *S. pulchellum*, graziosissima, a fiori carnicini. In piena terra. Per bordure, rocce, terreno in pendío.

Senecio elegans, annua, 40 cm., fiori purpurei, rosei, violacei, o bianchi, da giugno ad agosto. Semina in piena terra in marzo.

Silene pendula, annua, 25 cm., fiori rosei o bianchi, per tutta l'estate. Semina, in settembre o in primavera, in vivaio o in piena terra.

Solanum pseudo-capsicum, arboscello a foglie lanceolate, persistenti, fiori bianchi in piccole ombrelle sessili, da giugno a settembre. In terra leggera; arancera. Inaffia frequentemente. — *S. melongena ovifera*, annua, 40 cm.; fiori bianchi. Semina in febbraio, poi trapianta in vaso pieno di terriccio. — *S. atropurpureum*, annua, metri 1,50, bellissima per gli steli purpurei spinosi. Semina in aprile. — *S. robustum*, vivace, spinosa, foglie pubescenti di color ferro, bellissima, fiori turchini a grappoli, in agosto e settembre. — *S. macronthum*, a belle e larghissime foglie. — *S. marginatum*, vivace, spinosa, a foglie marginate di bianco, molto bella. Semina in febbraio. Getti in settembre. D'inverno sotto le invetriate. In terra leggera.

Solidago canadensis, vivace, 70 cm., foglie lanceolate, dentate, a sega. Fiori gialli da luglio a settembre. In piena terra, in qualsivoglia terreno.

Syringa vulgaris, arbusto a foglie caduche, a fiori odorosi violacei, rossi, purpurei o bianchi, in aprile e maggio. Trapianta da ottobre a marzo. Se tagli, taglia subito dopo la fioritura, altrimenti non avrai fiori l' anno seguente.

Tagetes erecta, annua, 70 cm., fiori gialli da luglio ad ottobre. — *T. lucida*, vivace, 40 cm., fiori gialli, odorosi, in numerose ombrelle, per tutta l'estate. — *T. patula*, annua, 40 cm., fiori color d'arancio, vellutati da luglio a ottobre. Semina in primavera, in piena terra.

Tradescantia zebrina, arrampicante, a foglie bellissime. In terra di brughiera. Getti da tenersi d' inverno in serra temperata. Adatta per vasi da appendere.

Tropœolum majus, annua, arrampicante, a foglie ombilicate, quinquelobate. Fiori ascellari gialli o purpurei per tutta l'estate. Semina in aprile in piena terra. Per finestre e pergolati. — *Tr. flore pleno*, a steli dritti, non arrampicante, a fiori gialli doppi. In serra temperata d'inverno. Getti. — *Tr. tricolor*, vivace, arrampicante, a radice tuberosa, a stelo filiforme, foglie quinquelobate, fiori solitari gialli su calici rosso fuoco ad orli viola, in primavera. In terra di brughiera. Serra temperata. Quando secca non inaffiar più. Leva i tubercoli e conservali nel muschio sino all'ottobre.

Tulipa gesneriana, bulbosa, a foglie ovali, lanceolate, a nappa terminata in aprile da un fiore eretto di diversi colori. Pianta in ottobre, in piena terra, a otto centimetri di profondità. Leva le cipolle in giugno.

Valeriana rubra, vivace, un metro, foglie lanceolate, appuntite, verde glauche, fiori rossi o bianchi da giugno a ottobre. In piena terra.

Verbenæ hybridæ, erbacee, in larghi ciuffi. Fiori rossi, rosei, bianchi, turchini, in spighe ascellari o terminali, in estate e in autunno. Molte varietà. Semina in primavera. Getti in settembre e in ottobre, sotto campane. Metti in piena terra o in grandi vasi a primavera. — *V. aubletia*, annua, 40 cm., fiori violacei purpurei, in spighe allungate, in estate. Semina in settembre in vasi da porre sotto invetriate nell'inverno, o in piena terra a primavera. — *V. venosa*, vivace, 40 cm. Fiori purpurei, in estate. Coltiva come l' *aubletia*.

Veronica andersoni, arbusto, 60 cm., sempre verde. Fiori odorosi. in lunghi grappoli, prima violacei, poi bianchi, per quasi tutto l' anno. In piena terra d' estate; nell'arancera d'inverno. — *V. spicata*, vivace, 50 cm., foglie ovali dentate, fiori

Digitized by Google

bianchi, turchini o rosei, a spiga, in giugno. In piena terra.

Vinca major, vivace, arrampicante, a foglie persistenti, fiori turchini o bianchi in estate. In piena terra, all'ombra. Per muri, grotte, o sotto grandi alberi. — *V. rosea*, quasi legnosa, di serra calda, a foglie oblunghe. Fiori rosei o bianchi, a centro rosso, in estate e in autunno. Semina in gennaio. Richiede grandi cure.

Viola cornuta, vivace. Fiori abbondanti violacei o color malva. Semina in giugno in piena terra leggera. Getti in settembre da porsi sotto invetriate d'inverno. — *V. odorata*, vivace, piccola, a foglie a cuore, dentate. Fiori turchini odorosi, da settembre a febbraio. Varietà a fiori doppi. In piena terra. Se d'autunno la copri con invetriate, o se la pianti in vasi in settembre e la poni in serra, avrai violette per tutto l'inverno. — *V. tricolor*, annua, piccola; da aprile ad ottobre fiori larghi, a petali tondeggianti, unicolori o a diversi colori. Semina in luglio e in agosto in piena terra, un po' all'ombra.

Xeranthemum annuum, annua, 60 cm., fiori bianchi o violacei in agosto. Semina in settembre o in primavera, in piena terra. I fiori seccati si conservano.

Yucca filamentosa, vivace, a foglie persistenti, strette e lunghe, listate di fili serici, argentei. Dal centro delle foglie in estate si leva uno stelo alto circa un metro terminato da numerosi fiori bianchi, a campana, in grappoli. Varietà: *Y. flaccida* e *Y. stricta*. Si riproducono per divisione dei cespugli, o pei polloni che producono in abbondanza d'estate. — *Y. gloriosa* e *Y. pendula*, arbusti a foglie più larghe e più lunghi; danno fiori solo in capo ad alcuni anni. L'anno dopo la fioritura producono numerosi polloni che, posti in vasi sotto campane, servono alla riproduzione.

Zinnia elegans, annua, 80 cm., fiori di ogni colore, somiglianti a piccole dalie. Bellissima. Semina in febbraio, trapianta due volte. Semina in piena terra in aprile, e trapianta.

1501. Le felci sono bellissime piante che si coltivano in terra di brughiera, e che hanno bisogno d'essere copiosamente inaffiate. Una felce che manca d'acqua, è una felce perduta. Le felci che si coltivano in piena terra possono servire ad ornare le rocce, le grotte e tutti i luoghi freschi e ombrosi. Ecco i nomi d'alcune fra le più belle. Quelle segnate con un * conservano le loro foglie durante l'inverno; le altre le perdono; ma se ne ricoprono in primavera: *Adiantum pedatum, Asplenium nigrum, Athyrium felix fœmina, * Blechmum spicans, Lastrea cristata, Lomaria alpina, Osmunda regalis, * Polynodium vulgare, Pteris cretica, Scolopendra officinale, Woodwardia angustifolia*.

1502. Molte felci non si possono coltivare che in serra temperata o in serra calda. Ecco i nomi di alcune fra le più belle. Quelle segnate con un * richiedono la serra calda: *Achrostichum alcicorne, * Adiantum tenerum, * Alsophila australis, Asplenium bellangeri, * Blechmum brasiliense, * Gynmoyramma argentea* e ** G. aurea, Lomaria gibba, Polypodium irregulare, * Pteris argyrea, * Pt. tricolor* e *Pt. cretica albolineata*.

1503. Un ottimo mezzo per moltiplicare le felci è il seguente: Levate a una delle foglie della pianta un pezzo lungo circa sette centimetri; dalla foglia rimanente staccate le penne da una sola parte, e, piegato il picciuolo, sotterratene profondamente le estremità e coprite con una campana di vetro, o con una larga ciotola, per impedire alla foglia di annerire. Qualche giorno appresso vedrete delle piccole foglie crescere dalle penne lasciate alla foglia scanalata.

1504. Crediamo opportuno far seguire un elenco alfabetico di talune fra le piante ornamentali più comuni, col nome latino accanto al nome volgare.

Acanto. *Achanthus.*
Aconito. *Aconitum.*
Amaranto a cresta. *Celosia cristata.*
Antemide a fiori bianchi. *Chrysanthemum frutescens.*
Atrepice rossa. *Atriplex purpurea.*
Balsamina. *Impatiens balsamina.*
Basilico. *Ocimum basilicum.*
Bella di giorno. *Convolvulus tricolor.*
Bella di notte. *Mirabilis Jalapa.*
Belle donne e Begli uomini. *Amaryllis.*
Betunia. *Petunia.*
Bianco spino. *Mepsilus oxyacantha.*
Bocca di leone. *Antirrhinum majus.*
Botton d'argento. *Ranunculus aconitifolius* e *Achillea ptannica.*
Botton d'oro. *Ranunculus repens.*
Buglossa. *Anchusa italica.*
Canestro d'oro. *Alyssum saxatile.*
Capelvenere. *Nigella damascena.*
Cappuccino. *Tropœolum.*
Caprifoglio. *Lonicera caprifolium.*

Digitized by Google

Ciclamino. *Cyclamen.*
Corona imperiale. *Fritillaria imperialis.*
Cresta di gallo. *Erythrina crista galli.*
Croce di Gerusalemme. *Lychnis chalcedonica.*
Edera. *Hedera helix.*
Edera d'estate. *Delairea odorata.*
Erba epatica. *Anemone hepatica.*
Fico d'India. *Cactus opuntia.*
Ficoide. *Mesembryanthemum.*
Fior di passione. *Passiflora cærulea.*
Fiorrancio della regina. *Calendula ancmonæflora.*
Fora-neve. *Galanthus nivalis.*
Frassinella. *Dictamus fraxinella.*
Garofano e garofanino. *Cheiranthus, Dianthus.*
Gelsomino bianco. *Jasminum officinale.*
Gelsomino di Spagna. *Jasminum grandiflorum.*
Gelsomino di Virginia. *Bignonia radicans.*
Geranio. *Pelargonium.*
Giacinto. *Hyacinthus.*
Giacinto del Perù. *Scilla peruviana.*
Giglio. *Lilium.*
Giglio di San Bruno. *Phalangium liliatrum.*
Giglio di San Giacomo. *Amaryllis formosissima.*
Gionchiglia. *Narcissus jonquilla.*
Grugno di vitello. *Antirrhinum majus.*
Immortali. *Gomphrena, Helichrysum, Xeranthemum.*
Ketmia, rosa di China. *Hibiscus rosa sinensis.*
Lilla di terra. *Muscari monstruosum.*
Lilla. *Syringa vulgaris.*
Mughetto. *Convallaria maialis.*
Non ti scordar di me. *Myosotis palustris.*
Orecchia d'orso. *Primula auricula.*
Palma nana. *Chamærops humilis.*
Persicaria del Levante. *Polygonum orientale.*
Pervinca. *Vinca.*
Regina Margherita. *Aster sinensis.*
Rosa del cielo. *Agrostemma cœli rosa.*
» del Giappone. *Camellia japonica.*
» d'India. *Tagetes erecta.*
» tremula. *Althæa rosea.*
Semprevivi. Vedi Immortali.
Sensitiva. *Mimosa pudica.*
Seringa. *Philadelphus coronarius.*
Spica della Vergine. *Ornithogalum pyramidale.*
Tuberosa. *Polyanthes tuberosa.*
Tuberosa turchina. *Agapanthus umbellatus.*
Valeriana greca. *Polemonium cœrulum.*
Verga d'oro. *Solidago canadensis.*
Volubile. *Convolvulus purpureus.*
Zafferano. *Crocus vernus.*

Ginnastica.

1505. Se avete dei bambini, ch'essi abbiano una veste larga, igienica, e possano sbizzarrirsi a lor posta. Se abitate la campagna, soprattutto, lasciateli correre, saltare, arrampicarsi su per gli alberi. Per gli strappi fatti nei calzoncini, s'infiltreranno la salute e la robustezza. E quando saranno cresciuti, a questi esercizi naturali succeda una ben intesa e varia e ordinata ginnastica. Insegnate ai vostri figliuoli l'arte di nuotare, di cavalcare, di tirar di scherma, di giuocare alla palla, e i così detti esercizi ginnastici agli attrezzi. Anche le giovinette facciano alquanta ginnastica. Essa sarà il miglior mezzo per combattere l'anemia e la clorosi invadenti. Solo, sia la loro ginnastica limitata entro giusti termini: chè se ne vogliono fare delle spose e delle madri sane e robuste, non delle virago.

1506. E voi pure, adulti, fate della ginnastica: sopra tutti i sedentari, gli anemici, i nervosi, i letterati, gli scienziati, i pensatori. Imitate Mozart che, dopo aver finita alcuna delle sue splendide composizioni musicali, si dava a far capriuole per casa. Abbiate nella vostra stanza tre o quattro manubri di ferro, di peso graduale: un cuore appeso alla parete, ed un fioretto. Ed ogni mattina, appena levati, esercitatevi. Ve ne troverete bene d'estate come d'inverno.

1507. La ginnastica o somascetica, l'arte che insegna gli esercizi del corpo, rappresenta uno degli insegnamenti più importanti della igiene. Essa insegna a regolare i movimenti del corpo, sia per sviluppare il volume, la solidità delle membra, e per aumentare la somma delle forze fisiche, come per rigenerare gli organismi, dalla nascita, o per vizi acquisiti, deboli.

1508. A questo scopo bisogna che gli esercizi siano variati: e che la loro distribuzione sia regolarmente fatta ai muscoli delle membra e del tronco. Non si deve mai esercitare esclusivamente un sol membro, un solo organo, e condannar gli altri al riposo: ne risulterebbe che, mentre il primo acquistando forza e vigore

Digitized by Google

aumenterebbe di volume, gli altri resterebbero deboli e magri.

1509. I salutari effetti della ginnastica non si limitano all'uomo fisico: essi si estendono al morale, per l'educazione degli organi dei sensi. Nulla più vero dell'antico aforisma, che è il motto classico delle società ginnastiche moderne: *Mens sana in corpore sano.* Per mezzo della ginnastica si ha inoltre la coscienza di quello di cui si è capaci, e si evitano gli estremi ugualmente pericolosi della timidezza e della temerità. Essa dà alla società degli uomini sani di mente e di corpo, vigorosi, destri, superiori al timore come al pericolo, e sempre disposti a esporsi per soccorrere i loro simili quando la loro vita sia in pericolo.

1510. I governi dovrebbero curare, assai più di quello che fanno, l'insegnamento ginnastico, e proteggere, incoraggire, sostenere le società ginnastiche che sorgono ad ogni momento, e troppo spesso si sciolgono e muoiono per mancanza o di maestri, o di scolari, o di mezzi.

1511. Nella pratica della ginnastica, debbonsi osservare alcuni precetti igienici: le ore migliori sono quelle del mattino, e in generale quelle che precedono i pasti. Gli esercizi ginnastici eccitano l'appetito. Praticati dopo il pasto potrebbero turbare la digestione. Il suolo deve essere sparso di sabbia o coperto d'un tavolato. D'estate gli esercizi si faranno all'aria aperta, all'ombra; d'inverno, al riparo dalle intemperie.

1512. Non si deve passare senza transizioni da un esercizio violento al riposo assoluto: e viceversa. Si evitino le bevande puramente acquose o sudorifere. Le acidule o leggermente alcooliche sono le migliori. Durante gli esercizi si preferiranno le eccitanti. Anche gli alimenti si debbono proporzionare, per quel che riguarda la quantità e il potere digestivo, alla quantità dell'esercizio.

1513. Le vesti debbono essere comode e leggiere. Una cintura larga ed elastica per sostener l'addome, una cinta antierniaria e un sospensorio per gli uomini sono indicatissimi.

1514. *Marce.* — La marcia è il più semplice e il più naturale degli esercizi ginnastici. Essa mette in moto i muscoli delle gambe e una parte di quelli del tronco e delle braccia. Sur un suolo inclinato esige una azione muscolare più considerevole. La marcia favorisce quasi tutte le funzioni della nostra economia: provoca l'appetito, agevola la digestione, attiva la circolazione, aumenta la traspirazione. Però le marce forzate sono pericolose, soprattutto quando non se n'abbia l'abitudine.

1515. La passeggiata non è che una lenta marcia. Eccita dolcemente il sistema muscolare, e durante questa eccitazione il cervello riposa, e le funzioni che appartengono al dominio del sentimento sono considerevolmente rilassate.

1516. *Corsa.* — La corsa, già tanto in onore presso gli antichi, sviluppa le membra inferiori, scuote i visceri, ne agevola le funzioni. Ha una influenza speciale sulle funzioni dei polmoni, ed è per questo che esige un esercizio graduato. Si deve cominciare dal correre moderatamente, accrescendo a mano a mano la velocità, e rallentandola poi pure per gradi. I fanciulli e i giovanetti d'ambo i sessi dovrebbero soprattutto darsi a questo salutare esercizio, il quale, continuato, può liberare, oltrechè da altri malanni, dal senso d'oppressione che provano alla milza quelli che non vi si esercitano.

1517. *Salto.* — Avuto riguardo al vigore ed alla elasticità che questo esercizio fa acquistare ai muscoli delle gambe, e per la sua utilità pratica nella vita, il salto deve tenersi in gran conto. Vi sono diverse specie di salti: il salto semplice, senza slancio, a piè giunti; il salto con slancio, con o senza trappolino, in altezza e in lunghezza; il salto coll'aiuto d'una pertica; il salto in profondità; il salto sur un piede solo; il salto colle gambe legate; il salto continuato; il salto agli attrezzi: cavallo, cavallina, ec.

1518. Il salto deve farsi sempre sur un terreno sabbioso o elastico o molle, per evitare ogni scossa violenta. Non bisogna mai cader sui talloni, perchè potrebbe derivarne una pericolosa commozione cerebrale, ma sulle punte dei piedi, e su entrambe, e piegando le ginocchia. Arrivando a terra prima con un piede e poi coll'altro, potrebbe venirne una distorsione od una frattura.

1519. *Lotta.* — La lotta, in che consisteva essenzialmente una volta l'arte ginnastica, esige l'impiego d'una forza muscolare generale. È un esercizio nel quale due avversari s'allacciano reciprocamente il corpo colle braccia, cercando ciascuno di rovesciar supino l'altro.

Digitized by Google

1520. *Nuoto.* — Al buon tempo antico, il nuoto era parte integrale della educazione dei giovani, e gli si dava, meritamente del resto, tale importanza, che era comunissimo un assioma molto umiliante per quelli ai quali si applicava: « Non sa nè leggere, nè nuotare. » È un esercizio utile in mille circostanze, salutare sempre. (Vedi *Bagni.*)

1521. *Danza.* — La danza è un mezzo efficace di dar grazia e leggerezza ai movimenti del corpo. Insegnata a dovere, essa può correggere molti vizi del modo di camminare. È infine, praticata igienicamente, un esercizio molto salutare. (Vedi *Ballo.*)

1522. *Equitazione.* — L'equitazione è un'arte utile quanto piacevole. Conviene soprattutto a coloro cui la posizione sociale o l'età costringono ad una vita sedentaria, ed esercita una speciale influenza sulla nutrizione. I cavallerizzi mangiano molto, assimilano con facilità, digeriscono benissimo, sono disposti a ingrassare. Gli inconvenienti che taluno afferma possano derivarne agli organi della generazione ed all'addome, possono evitarsi facilmente con sospensori e con cinture al ventre.

1523. La posizione dell'uomo a cavallo deve essere tale, che il peso del suo corpo sia ugualmente ripartito sulla sella, sì che non ci sia nè incomodo, nè fatica, tanto pel cavaliere, che pel cavallo. Per questo chi cavalca deve stare ben diritto, col petto innanzi, la testa e le spalle indietro, le ginocchia serrate, le punte dei piedi in fuori.

1524. *Carrozza, navigazione, altalena,* ec. — In tutti questi esercizi nei quali i muscoli riposano, e quindi non sfruttano a loro vantaggio i succhi nutrienti come negli esercizi attivi, l'attività vitale si manifesta nel parenchima dei visceri e soprattutto nel tessuto cellulare dove a poco a poco s'accumula il grasso. Sono ottimi pei nervosi, pei convalescenti, ai quali giova pure il velocipede, esercizio molto più igienico per gli adulti che pei giovani, e che quelli che soffrono o hanno disposizione alle affezioni al cuore o ai polmoni, o che soffrono di vertigini e di nausee, dovrebbero assolutamente evitare.

1525. *Scherma.* — La scherma è un utilissimo esercizio pel quale si rompe il corpo a diverse attitudini per rendergli facili i movimenti delle articolazioni, e dare a' suoi movimenti morbidità e prontezza. Le gambe, il torso, le braccia, le mani, sono in un movimento continuo, sempre favorevole allo sviluppo delle ossa e dei tendini. Una lezione d'un'ora ogni giorno è un eccellente esercizio, che influisce inoltre favorevolmente sull'udito e sulla vista. Devesi imparare a maneggiar la spada colla mano sinistra come colla destra.

1526. *Duello.* — Avremmo voluto limitarci a parlar della scherma come utile esercizio ginnastico; ma questo libro sarebbe incompleto se non vi fosse discorso del duello, di questo avanzo di barbarie che le leggi, per quanto severe, non hanno ancora potuto mettere al bando della società, e che d'altra parte in troppi casi è l'unico mezzo di salvaguardare in faccia agli uomini il proprio onore offeso o quello dei propri cari. Tanto, che vi ha una legge, in palese e fatale contraddizione con sè stessa, la quale punisce i militari sia che essi ricusino, sia che essi accettino un duello.

1527. Corsa una offesa, vuole l'uso che l'offeso e l'offensore si scambino il loro biglietto di visita. Ciascuno di essi sceglie due testimoni. Nei casi più gravi se ne prendono tre. Ai propri testimoni l'offensore e l'offeso affidano completamente la tutela del proprio onore. Per ciò la scelta deve essere prudente e assennata.

1528. I testimoni dell'offeso, dopo aver presa cognizione della offesa, recansi dall'offensore, il quale nomina i suoi testimoni. Tutti i testimoni allora si riuniscono e discutono. Se ai loro occhi non ci ha via di riconciliazione, si fa la scelta delle armi, e dell'ora e del luogo del combattimento. Se l'arma scelta è la pistola, si stabilisce la distanza alla quale si porranno gli avversari, e il numero dei passi che potranno fare l'uno verso l'altro; se è la sciabola o la spada, si stabilisce se il duello debba essere a oltranza, o al primo sangue, con o senza esclusione di colpi. Della discussione si redige e si firma dai testimoni processo verbale.

1529. Il dovere dei padrini è quello di cercare ogni mezzo di riconciliare gli avversari. Lo sfidato che non voglia accordare l'onore d'un duello, offre una partita d'armi, dopo la quale gli avversari si lasciano senza stringersi la mano. Se il duello è alla pistola, l'offeso ha il diritto di sparare pel primo.

1530. È un mancare alle più elementari regole della convenienza farsi aspettare sul terreno. D'ordinario si mena sul

Digitized by Google

terreno da ambo le parti un chirurgo. Gli avversari debbono essere silenziosi. Dopo avere scelto il luogo, e misurate le distanze. i secondi consegnano le armi ai loro primi, e li collocano di fronte. Al segnale d'uno dei padrini, scelto di comune accordo fra i padrini stessi, comincia il duello.

1531. Se il duello è alla pistola, scambiati in vano i due primi colpi, i testimoni fanno un tentativo di riconciliazione. Se gli avversari chiedono di continuare il combattimento, essi non vi si possono opporre. Se il duello è alla spada o alla sciabola, i testimoni misurano le armi, poi le consegnano agli avversari i quali con esse debbono salutarsi e salutare i padrini. L'*alto* dal padrino che presiede al duello deve essere religiosamente obbedito.

1532. Può accadere che una parata secca di quinta disarmi uno dei combattenti. Se l'avversario dimentichi il suo dovere, il padrino deve infrapporsi. Vi sono altri casi nei quali l'intervento dei padrini durante il combattimento è necessario.

1533. Se l'offeso è nell'impossibilità di battersi, e si presenta per farne le veci un amico, l'offensore non può rifiutarsi di battersi seco. Sarebbe invece assurdo, che un uomo insultato fosse obbligato a battersi coll'amico dell'offensore, che potrebbe essere uno spadaccino di mestiere. Anche del duello accaduto i padrini redigono processo verbale, e consegnano una copia firmata al loro primo.

1534. *Esercizi ginnastici.* — Fra gli esercizi delle membra superiori, sono da citare i seguenti:

a) Attitudini delle braccia. — Tese in modo da formare una linea retta orizzontale o verticale. Incrociate sul petto o sulla schiena. Armate d'un bastone tenuto per le estremità e al quale si dà diverse posizioni, innanzi, in alto, dietro al corpo. Armate ciascuna d'un peso, come per esempio due sfere metalliche unite da una spranga cilindrica corta e che possa tenersi colla mano, e dando loro diverse attitudini.

b) Esercizi delle braccia che sostengono il peso del corpo. — Si fanno al trapeso: un bastone tenuto in alto da due corde legate alle sue estremità. Prendere il bastone fra le mani e levare il corpo a forza di pugno piegando i gomiti. Stabilirsi sul trapeso appoggiandosi sul ventre, e discendere avanti e indietro. Lo stesso: sedersi e discenderne. Si fanno pure sulle campanelle, le quali son fissate a due corde appese, sulle sbarre parallele orizzontali e inclinate, sulla sbarra orizzontale fissa, o sur una scala orizzontale.

c) Esercizi delle braccia che sollevano il peso del corpo. — Si eseguiscono con corde verticali a nodi o senza nodi, sospese per un'estremità, e libere o fissate all'estremità inferiore. La mano di ciascun braccio afferra successivamente la corda più in alto, in modo da produrre l'ascensione del corpo. Si eseguiscono pure per mezzo di scale di diverse dimensioni nella loro posizione naturale o verticale.

1535. Fra gli esercizi relativi alle membra inferiori sono da notarsi: le posizioni diverse dei piedi; le marce diverse; le evoluzioni collettive regolate da un ritmo musicale; i salti sul posto; le corse sui piani orizzontali e inclinati; i salti verticali, in altezza o in profondità, e orizzontali con o senza pertica alla mano; le marce sui travi.

Giuochi.

Giuochi di carte.

1536. I giuochi delle carte appartengono alla trista categoria dei giuochi di azzardo, quantunque in molti di essi il calcolo aiuti a correggere i pericolosi e pazzi decreti della cieca fortuna. Non ne parleremmo quindi che per condannarli, se insieme a quelli funesti per la società, spesso e troppo spesso cagione di sventure e talora anche di delitti, altri non ve ne fossero che, praticati onestamente e senza la brutta avidità del guadagno, formano il principale e più gradito passatempo delle nostre familiari conversazioni.

1537. L'origine delle carte da giuoco è antichissima. Affermano taluni storici fossero inventate dai Lidii durante la fame che li tormentava sotto il re Ati. Certo è soltanto, che in Europa furono introdotte dai Saraceni quando irruppero in Spagna al principio del secolo VIII ed in Sicilia nel secolo seguente, e non inventate. come pretendono diversi scrittori. in Francia, durante la pazzia di Carlo VI, dal miniatore Gringonneur. E certo è pure che sempre furono perseguitate da editti, il più antico dei quali che si conosca porta la data del 1332.

1538. Noi diciamo carte da giuoco un mazzo di quaranta piccoli pezzetti rettan-

Digitized by Google

golari di cartoncino, lunghi d'ordinario 87 mm. e larghi 56 mm., ben lisciati, coperti sur una faccia con carta lavorata a colori, e sull'altra con carta stampata e dipinta a vari disegni, figure, segni e colori che servono a diversi giuochi.

1539. Un mazzo di carte italiane porta raffigurati *coppe, bastoni, spade* e *danari* in diverso numero, secondo l'ordine progressivo dall'uno al sette inclusive. Inoltre ogni serie ha il suo *fante*, il suo *cavallo* e il suo *re*. La carta numero uno di ogni *seme* dicesi *asso*.

1540. Un mazzo di carte francesi, l'uso delle quali è pure molto diffuso fra noi, consta di 52 carte, divise in quattro serie di 10 carte ciascuna, che portano raffigurati *cuori* e *quadri* in rosso, *fiori* e *picche* in nero, secondo l'ordine progressivo dall'uno al dieci. Inoltre ogni serie ha il suo *re*, la sua *donna* e il suo *fante*.

1541. Col nome italiano *tarocchi* suolsi comunemente indicare un mazzo di 78 carte, lunghe ciascuna 106 mm. e larghe 71 mm., fatte come le precedenti, ma con diverse figure, e di esse 22 sono dette più specialmente *tarocchi*, d'onde il nome al mazzo intero. Il mazzo dei tarocchi risulta quindi di quattro serie di 10 carte ciascuna, che rappresentano *spade, bastoni, coppe, danari*, dal numero uno al dieci. Di più ogni serie ha un *re*, una *dama*, un *cavaliere* o *cavallo* e un *fante*.

1542. I 22 tarocchi recano diverse allegorie, e portano progressivamente i numeri compresi fra lo zero ed il 21. Lo zero, che non ha valore, ma fa crescere quello della carta cui va unito, è detto il *matto;* l'asso è il *giocoliere* (*bagat*), il 2 è il *padre* o l'*imperatore;* il 3 è la *madre* o l'*imperatrice;* il 4 è la *sacerdotessa* o *papessa;* il 5 il *gran sacerdote* o *papa;* il 6 gli *amanti* o il *matrimonio*, in cui *amore* unisce l'*onore* e la *verità;* il 7 è *Osiride*, il trionfatore sul *carro* che dà il nome alla carta; il 9 è il *filosofo* o l'*eremita*.

1543. L'8, l'11, il 12 e il 14 rappresentano le quattro *virtù cardinali: giustizia, forza, prudenza* (o l'*impiccato*) e *temperanza*. Il 10 è la *ruota della fortuna;* il 13 la *morte;* il 15 *Tifone il gran diavolo*, fratello d'Osiride e di Iside, con le ali da pipistrello; il 16 è la *torre*, o *casa di Dio*, o *castello di Pluto;* il 17 i *pianeti, Sirio* o la *Canicola* o le *stelle*, ed *Iside* che al suo levarsi versa lagrime, allegoria essenzialmente egiziana sulla rigenerazione della natura. Il numero 18 è la *Luna;* il 19 è il *Sole;* il 20 è il *giudizio finale*, o meglio la *creazione* o l'*angelo;* il 21 è il *tempo* a torto detto da taluni il *mondo*.

1544. Dal giuoco dei tarocchi, che una volta si faceva in due e che oggi si fa in tre o quattro, molto usato soprattutto nell'Italia settentrionale, e che consiste nel prendere all'avversario più *trionfi* o figure che sia possibile, andando a 100 punti, come a *picchetto*, differisce di poco il così detto *tarocchino bolognese*, inventato a Bologna da Francesco Antelminelli Castracani Fibbia circa il 1400, che al posto dell'*impiccato* ha il *traditore*, ed invece dell'*imperatore* e dell'*imperatrice*, del *papa* e della *papessa*, ha *quattro mori*.

1545. Il *mazzo da minchiate*, col quale si giuocava anche a *sei tocchi* ed al *palio*, è di 97 carte: 56 coi quattro semi o colori, bastoni, denari, spade e coppe, dette *cartacce*, un *matto* e 40 *tarocchi*. Quasi tutti i giuochi di carte coi tarocchi si fanno a due teste, perchè il giuocatore senza capovolgerle possa vedere quali *segni* abbiano le figure rappresentate. Le carte a due teste furono inventate in Inghilterra.

1546. I giuochi delle carte diedero origine ad un ramo speciale nell'industria del fabbricante di oggetti di mobilio: all'industria cioè delle *cassette da giuochi*, delle quali se ne fanno di carta pesta o di legno comune, verniciate, semplici, ed anche altre elegantissime, nelle quali la finezza della materia gareggia col brio e colla maestria della lavoratura con intarsi in avorio, madreperla, e con dorature. In esse coi mazzi trovan posto le *marche*, piccole lastrine multicolori, di legno, d'osso, di metallo, di varia forma, che servono ai giuocatori per segnare i *punti*, quando non si vuol usare il modo ordinario di notarli con lapis, con gesso, o colle carte stesse di *scarto* o di *rifiuto*.

1547. *Picchetto.* — Il picchetto si giuoca con un mazzo di 32 carte: composto cioè dell'asso, del re, della dama, del fante, del 10, del 9, dell'8 e del 7 d'ogni colore. Tutte le carte valgono i punti che vi son segnati: l'asso però vale 11, e le tre figure valgono 10 ciascuna. Il picchetto si giuoca in due. La sorte decide chi dei due debba mescolare e dar le carte pel primo. Chi leva a sorte dal mazzo coperto la carta più bassa, mescola, fa alzare il mazzo all'avversario, sovrappone in senso inverso i due mazzetti nei

Digitized by Google

quali il mazzo fu diviso, e distribuisce le carte fra lui e l'avversario, a due a due, o a tre a tre, sino a che ciascuno ne abbia avute 12. Le otto rimanenti restano sul tavolino.

1548. Nel giuoco del picchetto si hanno tre casi: quello del *repicco*, quello del *picchetto*, e quello del *cappotto*. Il repicco ha luogo quando, senza che l'avversario possa contar nulla, si fanno sino a 30 punti. In tal caso in luogo di dir 30, si dice 90, e di più, secondo i punti che ci sono da contare più dei 30. Il picchetto ha luogo quando, avendo contato un certo numero di punti senza che l'avversario ne abbia fatto alcuno, si raggiungono giuocando i 30 punti si conta allora 60, e si continua a contare i punti che si fanno di più. Il cappotto ha luogo quando uno dei giuocatori fa tutte le alzate; per questo conta 40 punti, mentre quello che guadagna soltanto le carte, conta 10 punti per le carte.

1549. Bisogna notare che per far picchetto, vale a dire per contar 60 in luogo di 30, bisogna essere il primo a giuocare; perchè se non siete il primo, e il primo getta una carta che segna, esso segnerà uno, e voi quando avrete contato nel vostro giuoco 29, se levate la carta gettata, non conterete 30 a meno che quello che giuoca il primo non getti una carta che non conti, come un 9, un 8, un 7; nel qual caso, dopo aver levata questa mano, potete continuar a giuocare sino a 30 e contar 60.

1550. Fissato il numero dei punti, raggiunti i quali si è vinto, i giuocatori devono ordinare le carte a seconda dei semi. Se uno non ha figure, ma solo carte bianche, dopo che l'altro ha scartato, scopre il suo giuoco, e le carte bianche valgono 10 punti che si contano prima del punto stesso. Fatto questo, il primo giuocatore fa lo scarto, getta via cioè le carte che non gli convengono, ma che non possono essere più di cinque, e ne prende altrettante nel mazzetto delle otto, avendo il diritto di vedere quelle che lascia. Altrettanto fa l'altro, colle carte che rimangono, e colle stesse avvertenze. Il primo ha pure il diritto di vedere quelle che il secondo lascia, accusando il seme col quale comincerà il giuoco, e ch'egli è obbligato di giuocare. Lo scarto deve essere dichiarato e fatto, prima di prender le corrispondenti carte nel mazzetto.

1551. Scopo dello scarto è di guadagnar le carte e di avere il punto, ciò che lo obbliga a portare il seme delle carte delle quali ha un numero maggiore, o ne ha almeno di maggior valore. Scartando si cerca ancora di far *14:* cioè quattro assi, quattro re, quattro dame, quattro fanti; oppure un *gilet interzato*, vale a dire tre assi, tre re, tre dame o tre fanti. Il punto è un numero di carte dello stesso seme, delle quali si sommano i punti per accusarle. Accusato il punto si domanda all'avversario se vale: se egli ha un punto superiore, lo accusa alla sua volta: altrettanto se l'ha uguale. Comunque, chi ha il punto superiore conta tanti punti quante carte ha; se le carte sono uguali, quello che ha il punto più grosso, le conta; se il punto è uguale, non le conta nessuno. Altrettanto si dica se entrambi i giuocatori hanno le stesse *terze, quarte, quinte*, ec., a meno che uno di essi, con una *quinta*, una *quarta* o una *terza superiori*, non renda buone le terze, le quarte o le quinte inferiori che potrebbero essere uguali a quelle del suo avversario.

1552. Sei specie di terze vi sono: la *terza maggiore*, composta d'un asso, d'un re, d'una dama; la *terza di re*, composta d'un re, d'una dama, d'un fante; la *terza di dama*, composta d'una dama, d'un fante e d'un 10; la *terza di fante*, composta d'un fante, d'un 10 e d'un 9; la *terza di 10*, composta d'un 10, d'un 9 e d'un 8; la *terza bassa*, composta d'un 9, d'un 8 e d'un 7, s'intende, dello stesso seme. Vi sono cinque specie di quarte: la *quarta maggiore*, composta d'un asso, d'un re, d'una dama e d'un fante; la *quarta di re*, composta d'un re, d'una dama, d'un fante e d'un 10, e via di seguito sino alla *quarta bassa*. Altrettanto dicasi delle quattro specie di *quinte*, delle tre specie di *seste*, delle due specie di *settime*. Vi ha naturalmente una sola *ottava*, composta delle otto carte dello stesso colore. Una terza, o gilet interzato, vale tre punti; una quarta, o gilet inquartato, ne val quattro; una quinta 15, una sesta 16, una settima 17, un'ottava 18. Chi ha la terza, o la quarta, o la quinta, ec. più alte, annulla tutte le inferiori. Così una terza maggiore annulla una terza di re cui avesse l'avversario, ec. Inoltre, la più piccola quarta annulla la terza maggiore, e via di seguito.

1553. Dopo che ogni giuocatore ha fatto lo scarto, dee ordinare le sue carte per vedere quel che può contare, cominciando dall'accusare il punto dato dalle carte

Digitized by Google

dello stesso seme che ha in maggior numero. L'avversario dirà se valga o no. Dopo, dovrà vedere se ha delle terze, delle quarte, ec., per contare altrettanti punti, purchè non ne vengano difficoltà dall'avversario, scoprendo sempre le carte delle quali accusa i punti. In seguito vedrà se abbia dei 14. Se non ne abbia, vedrà di contar tre assi, tre re, tre dame, tre fanti o tre 10, i più alti annullando gli inferiori. Poi comincia il giuoco.

1554. Chi giuoca il primo può giuocare a piacere, come chi ha il giuoco in mano; ma il secondo deve rispondere collo stesso colore, quando ne abbia. Chi ha il giuoco in mano, conta un punto per ogni carta che dà, purchè siano o l'asso, o il re, o la dama, o il fante. Altrimenti non conta nulla. Le superiori prendono le inferiori. Chi fa più carte, conta 10 punti. Finito un colpo, si mescolano le carte e si ricomincia, se nessuno ha fatto 100 punti al primo colpo.

1555. *Écarté.* — Si giuoca in due, con 32 carte come al picchetto. D'ordinario si giuoca ai cinque punti. Si estrae a sorte chi debba aver la mano; chi ha la carta superiore dà le carte. L'ordine delle carte circa il loro valore è il seguente: re, dama, fante, asso, 10, 9, 8 e 7. Mescolate e fatte alzare le carte, quello cui tocca ne dà cinque all'avversario e cinque a sè stesso, prima tre e poi due, o viceversa, scopre l'undicesima, e pone le carte rimanenti alla sua destra. Chi scopre un re, guadagna e nota un punto; chi ha nel proprio giuoco il re del seme della carta scoperta, guadagna pure e segna un punto.

1556. Bisogna accusare il re prima di giuocare, dicendo: « Ho il re. » Si può annunciare dopo aver giuocato, a condizione però che esso sia stato giuocato per primo, e che non sia stato coperto dalla carta dell'avversario: altrimenti si perde il punto. Questo pel primo che giuoca. L'avversario poi deve sempre accusare il re prima di giuocarlo, ma, nel suo interesse, solo quando il primo ha giuocato la sua carta. Il seme della carta scoperta si dice *atout:* esso guadagna su tutti gli altri. Chi ha ricevute le carte, giuoca per primo.

1557. Se il primo che deve giuocare non è contento delle sue carte, propone lo scarto, dicendo: « Propongo; » oppure: « Se vuoi? » Se l'avversario accetta, domanda: « Quante? » E intende: carte; e dà all'avversario quante carte esso scarta, togliendole dal mazzetto posto in disparte, e prendendone pure per sè; ma, nè per l'uno, nè per l'altro, più di cinque. Una volta chieste le carte, non si possono rifiutare. Si può scartare una seconda, una terza volta, sino a che ci son carte, purchè l'avversario acconsenta. Quando dopo il primo scarto l'avversario rifiuta un secondo scarto proposto dal primo, perde due punti, se non fa almeno tre date. Quando il primo che giuoca, giuoca senza aver proposto, perde due punti se non fa almeno tre date. Non si possono fare più di due punti per volta, a meno che non s'abbia il re. Far due punti senza il re, o tre col re, si dice far la *volata.*

1558. *Baccarat.* — È un giuoco d'azzardo che si giuoca fra un banchiere e un certo numero di giuocatori. Si adoperano due mazzi completi di carte che hanno il loro valore usuale: le figure cioè valgono 10, e le altre carte valgono i punti che seguano. Ogni giuocatore comincia col mettere davanti a sè la posta che vuol arrischiare, e il banchiere dopo aver coperto ogni posta con una somma uguale, distribuisce due carte a ciascuno, cominciando da destra, ad una ad una, a sè compreso.

1559. Chi ha 9 o 19, 8 o 18, sommando i punti delle sue due carte, le scopre; gli altri, e il banchiere stesso, fanno altrettanto. Poi il banchiere raccoglie le poste di quelli che hanno un punto inferiore al suo, perde le controposte fatte ai giuocatori che hanno un punto superiore, e fa patta con quelli che l'hanno uguale.

1560. Se nessuno ha il 9 o 19, o l'8 o 18, il banchiere offre una terza carta a chi la desidera, ed una ne prende per sè, se lo crede opportuno. Questa terza carta si dà sempre scoperta. Chi con questa terza carta oltrepassa i 29 punti, perde di pieno diritto. Quando nessuno domanda più carte, i giuocatori che non hanno perduto scoprono le loro carte, e il banchiere vince con quelli che hanno un punto inferiore al suo, perde con quelli che l'hanno superiore.

1561. *Lansquenet.* — Si giuoca con parecchi mazzi di carte. Il numero dei giuocatori è illimitato. La sorte decide chi abbia a tener per primo il banco. Il banchiere scelto mescola le carte, fa alzare al giuocatore che sta alla sua sinistra, e annuncia la somma che vuol giuocare. Il primo giuocatore alla sua destra ha la parola; può giuocar da solo, tenendo in-

Digitized by Google

tera la posta, giuocarne una parte, o rifiutare e passare. In questi ultimi due casi, il secondo giuocatore ha la parola a sua volta; e così via di seguito. Se dai diversi giuocatori non è tenuta tutta la posta, il primo giuocatore ha ancora la parola.

1562. Fatto il giuoco, cioè tenuta la posta da un solo o da più giuocatori, il banchiere scopre una carta del mazzo, la prima, che è la sua, e che pone alla sua sinistra, poi una seconda, che è quella dei giuocatori, e che pone a destra; ne scopre poi una terza, una quarta, ec. che pone fra le due prime, sino a che ne scopre una uguale alla prima, o alla seconda scoperte. Nel primo caso vince, nel secondo perde, e il banco passa al suo vicino di destra. Quando, dopo avere scoperta la prima carta, ne scopre subito una uguale, guadagna, e ha il diritto di ritirar dal giuocatore la somma guadagnata.

1563. Sinchè il banchiere guadagna, esso ha il diritto di tener le carte; ma può rinunciarvi e passar il banco anche dopo aver guadagnato il primo colpo. Solo dopo aver perduto è costretto a cederlo. Nel primo caso tutti i giuocatori hanno il diritto di fare un' offerta per aver il banco. Se il giuocatore che lo compra, perde, esso va di diritto a colui che sedeva a destra del banchiere precedente; ma se costui vi rinuncia, il banco può essere ancora venduto. Esso però non può così esser comprato più di tre volte. Dopo va di diritto a chi doveva averlo quando fu comprato la prima volta.

1564. *Faraone.* — È un altro giuoco d' azzardo. Si giuoca fra un banchiere o *tagliatore* e un numero illimitato di puntatori. Sul tavolo davanti al giuocatore sono disposte tutte le carte d'un medesimo seme, dall'asso al re, in ordine, cucite d'ordinario sur una listerella di tela o incollate sur un' assicella. Il banchiere mette una posta, e ha fra le mani un mazzo intero di carte, che mescola e fa alzare di mano in mano a chi tocca. I puntatori possono arrischiare una somma qualsivoglia sur una delle carte esposte, dall'asso al re. Il banchiere sfoglia le carte, per di sotto al mazzo che tiene unito e coperto nella sinistra, ad una ad una, scoprendole e ponendole in due mazzi, sempre scoperte, la prima a destra, e la seconda a sinistra, o viceversa. La prima gli fa vincere, la seconda gli fa perdere sul punto uscito la posta o le poste dei puntatori.

1565. Si può inoltre giuocare *alla grande* e *alla piccola*. Giuocare alla piccola vuol dire arrischiare sulla probabilità che escano dopo, o un asso o un due o un tre, e prima una carta superiore. Giuocare alla grande, vuol dire arrischiare sulla probabilità che escano dopo, o un re o una dama, o un fante, e prima una carta inferiore. In questi casi ha vinto; in caso contrario ha perduto. Quando la prima e la seconda carta sono uguali, il puntatore perde metà della posta. Altrettanto dicasi se, avendo giuocato alla grande, escano due re, o due dame o due fanti; o se, avendo giuocato alla piccola, escano due assi, due 2 o due 3. Il giuoco resta quando nel primo caso escano due figure differenti, e nel secondo due delle tre carte inferiori che non siano uguali.

1566. Il banchiere deve aver sempre pari le carte in tavola, e ordinate. Qualsiasi puntatore può vederle. Se si trovassero dispari, il banchiere è obbligato a restituire tutte le poste già vinte. Se le avesse dispari in mano, deve proseguire il suo giuoco, purchè l'ultima non la scopra, chè allora dovrebbe pagar le poste che fossero in tavola. Lo stesso deve dirsi se si scoprisse che invece di quattro carte uguali ve ne fossero per esempio cinque.

1567. Dicesi far *paroli* lasciar colla posta la somma uguale vinta, sì che, se si perda, si perde solo la posta con la somma già vinta; se si guadagna si vince il triplo della posta oltre la posta. Chi fa il *sette a levare* vince sette volte la posta, oltre la stessa, e perdendo perde la posta soltanto. Se l'ultima carta del mazzo sia buona pel puntatore, questi non vince e non perde; se in vantaggio del banchiere, il puntatore perde.

1568. Il paroli e gli altri giuochi si possono fare su qualunque carta a piacere del puntatore, purchè il banchiere vi acconsenta. La moneta posta in tavola scoperta s'intende arrischiata per intero se il puntatore non ha detto nulla. Se copre per metà la carta della tavola s'intende arrischiato per metà; se ne copre un piccolo angolo, per tre quarti; se invece copre la carta in modo che solo un piccolo angolo della moneta ne sia fuori, per un quarto. Il banchiere non può perdere o guadagnare più della somma che tiene in banco. Se il puntatore mette una posta o fa giuoco di paroli o altro quando il banchiere non ha più che sei carte in mano,

Digitized by Google

o meno, e il banchiere non lo avvisa, il puntatore, vincendo, ha diritto alla sua posta; non così il banchiere per non averlo avvisato.

1569. *Sette e mezzo.* — È un altro giuoco d'azzardo che si fa tra un banchiere e un numero illimitato di giuocatori, come il baccarat. Soltanto, il banchiere dà una sola carta ad ogni giuocatore, e una ne prende per sè. Si adopera un mazzo di 40 carte, dall'asso al 7, col re, la dama e il fante d'ogni seme. Le figure valgono un mezzo, ad eccezione della donna di cuori, chiamata a questo giuoco la *matta*, che si può far contare per quanto si vuole a condizione però di farla valere sempre per punti interi, poichè essa non conta mezzo che nel solo caso in cui sia accompagnata da un sette; le altre carte valgono i punti che segnano.

1570. Ogni giuocatore ha diritto a prendere più di una carta, e a chiederne quante ne vuole, ordinatamente, una per volta, dopo che tutti hanno avuta una carta, arrischiando sulla carta la somma che vuole. Se fa sette e mezzo con due carte, cioè *sette e mezzo reale*, vince posta doppia e ha il banco; se fa sette e mezzo in tre o più carte vince la posta, purchè anche il banchiere non faccia sette e mezzo in due carte, nel qual caso perde, o in tre o più carte, nel qual caso fa patta. Se fa otto o passa, perde la posta. Può per altro tenersi soltanto la prima carta avuta restando colla posta che più gli piace, o restare colla prima carta e con quelle avute poi, colla posta fissata avanti chiedendo carta, purchè non abbia più di sette e mezzo.

1571. Fatto il giuoco a tutti, il banchiere scopre la propria carta, e resta con quella o ne prende una o più. Se il banchiere fa sette e mezzo in due carte, vince posta doppia a tutti quelli che non hanno fatto otto o passa e hanno già pagato. Solo quelli che hanno fatto sette e mezzo pure in due carte non perdono e non vincono. Se il banchiere fa sette e mezzo in tre o più carte, vince la posta semplice a tutti, purchè nessuno abbia fatto sette e mezzo in due carte. Altrimenti vince a quelli che son rimasti con un punto eguale al suo o inferiore, e paga la posta a quelli che hanno un punto superiore al suo d'almeno un mezzo punto.

1572. *Ventuno.* — Il *ventuno* si giuoca come il sette e mezzo, con questa sola avvertenza: che si adopera un mazzo di 52 carte che hanno ciascuna il loro valore nominale: soltanto l'asso può valere a piacere 11 o 1. Il sette e mezzo corrisponde al *ventuno*. Il sette e mezzo in due carte corrisponde all'asso e una figura.

1573. *Whist.* — Il *whist* si giuoca due contro due, con due giuochi completi di 52 carte (dei quali si usa alternatamente) di due colori diversi a tergo per non confonder le carte. I soci diconsi *partners*, e siedono l'uno di fronte all'altro. Quegli che è scelto dal caso come primo a dar le carte, mescola e fa alzare a chi gli siede a destra. L'alzata deve esser fatta possibilmente per la metà del mazzo. Se nell'alzare si scopre una carta, devesi mescolare di nuovo. Chi dà le carte, le dà ad una ad una, cominciando da sinistra, e scopre l'ultima che è l'*atout* o briscola. Se si scopre qualche carta, o c'è errore, si rimescola, e il diritto di dar le carte passa al giuocatore vicino.

1574. Distribuite le carte, comincia a giuocare colui che è a sinistra di chi dà le carte. Giuoca una carta, e un'altra ne giuoca ciascuno degli altri, seguendo da sinistra verso destra. L'asso val più di tutte le altre carte, poi viene il re, poi la dama, il fante, il 10, il 9, ec. sino al 2. Vince la partita chi fa 10 punti. Dopo sei date, ogni nuova data conta per un punto. Così sei date diconsi: il *dovere;* la settima vince e dicesi: *trick*. Si fanno punti altresì cogli *onori*. Gli onori sono: l'asso, il re, la dama e il fante di briscola, ossia del seme della carta scoperta. Se si hanno tre di queste carte si contano due punti; se si hanno tutte, si contano quattro punti. Gli onori non si contano più quando uno ha nove punti e gli manca solo una mano per vincere la partita.

1575. Se una parte ha otto punti, e uno dei *partners* ha tre onori, può mostrarli, ed ha vinto. Altrettanto se egli avesse due onori, e il suo compagno il terzo. I punti si notano coi gettoni. Ogni giuocatore ne ha quattro. Un punto, due, tre e quattro, si notano con altrettanti gettoni in fila; cinque con due gettoni in fila e uno sopra; sei con tre gettoni in fila e uno sopra; sette con due gettoni in fila e uno sotto, ec. Vale a dire, che un gettone sopra la fila ne vale tre, uno sotto ne val cinque. Le partite si pagano con delle marche. La partita semplice con una marca, la doppia con due, la tripla con tre.

1576. Si dice *partita semplice* quella in

Digitized by Google

cui gli avversari hanno almeno cinque punti all'atto del perdere; *doppia* quella in cui essi hanno al più quattro punti; *tripla*, quando hanno tre punti al più, o anche nessuno. Si usa ancora di pagare per la partita legata o *robre*, delle marche di *scommessa* o di *consolazione*: da due a quattro. Se le due partite non sono guadagnate di seguito, bisogna dedurre il numero delle marche che il guadagno della terza partita ha procacciato agli avversari; sicchè un *robre* composto d'una partita doppia e d'una tripla, deve esser ridotto a sei marche, quando gli avversari hanno vinta la terza partita semplice.

1577. Quando due *partners* fanno la *volata* o *chelem*, guadagnano 8 o 10 marche, secondo che la consolazione fu fissata di due o di quattro marche. In tal caso, non s'usa contare i punti e gli onori; ma si lascia la partita come si trova. Si può però stabilire, che il *chelem* conti solo pel numero delle levate. Si deve rispondere giuocando con una carta del seme di quella giuocata dal primo, quando se ne abbia. Chi rifiuta, perde tre punti dei propri, o ne dà tre all'avversario. Se chi rifiuta, in fin del taglio, avesse anche più di 10 punti, deve rimanersene *nel pozzo*, cioè con nove; se fa *chelem*, non conta che il numero delle levate. In caso di rifiuto reciproco, il taglio è nullo, e chi ha dato torna a dar le carte.

1578. I giuocatori debbono astenersi dall'indicare che hanno buono o cattivo giuoco e che possono fare un certo numero di date, dal lodare o biasimare il giuoco del suo compagno. Altrettanto dicasi per chi osserva il giuoco, che però ha voto consultativo e decisivo in caso di contestazione.

1579. *Tresette.* — Il *tresette* si giuoca d'ordinario in quattro, a due a due, con un mazzo di 40 carte, dall'asso al 7 per ogni seme, e le tre figure. Le carte si seguono, pel valore, in quest'ordine, dal massimo al minimo: 3, 2, asso, re, dama, fante, 7, 6, 5, 4. Chi dà le carte, ne dà 10 a ciascuno, cominciando da destra, cinque per volta, dopo aver mescolato e fatto alzare a chi gli sta a sinistra. Chi ha l'asso, il 2 e il 3 d'uno stesso seme, dicesi che ha una *napoletana*, e segna tre punti. Segna tre punti anche chi ha tre 3, o tre 2, o tre assi, e ne segna quattro chi ha quattro 3, quattro 2, quattro assi. Devonsi accusare i punti dopo che il compagno ha giuocato, e prima che le prime quattro carte giuocate siano state coperte.

1580. Giuoca per primo chi primo ha avute le carte, e gli altri debbono rispondere con una carta dello stesso seme, purchè l'abbiano. Nelle date seguenti giuoca chi ha fatto la levata. Finito il colpo, ognuno conta i punti fatti, avvertendo che il 2 e il 3 contano ciascuno per una figura; che ci vogliono tre figure per fare un punto; che l'asso vale un punto; che chi fa l'ultima data conta tre figure di più. Le altre carte non contano. D'ordinario si va ai 31 punti. Nessuno dovrebbe parlare.

1581. Il tresette giuocato in due dicesi *tresette pizzichino*. Chi dà le carte, ne dà 12 all'avversario e 12 ne prende per sè, a quattro a quattro, cominciando dall'avversario. Le rimanenti 16 carte si lasciano coperte in mazzo alla tavola, e ad ogni mano, i due giuocatori ne prendono una ciascuno, mostrandola all'altro. La prende per primo e giuoca per primo chi ha fatto la mano.

1582. Il tresette si giuoca anche cogli *onori*, e dicesi *tresette lucchino*. Vince la *partita* semplice in questo tresette chi fa 21 punti, mentre l'avversario ne fa almeno 11; vince il *marcio* chi ne fa 21, mentre l'altro ne fa meno di 11; vince il *marcione* chi fa 21 punti, senza che l'altro ne abbia fatto o accusato alcuno; vince il *doppione* chi fa 21 punti nella prima data di carte, senza che l'altro abbia segnato alcun punto; vince lo *stramazzetto* chi fa in una mano colle carte prese 11 punti, senza che l'avversario, anche avendo fatto qualche presa, segni neppur un punto; vince il *cappotto* chi fa 11 punti e tutte le carte; vince il *cappottone* chi con tutte le proprie carte, senza l'aiuto del compagno, fa tutte le carte. Chi fa marcio vince due partite; chi fa marcione ne vince quattro e riscuote doppi gli onori: cioè stramazzetto, cappotto e cappottone. Chi fa doppione vince otto partite, e il quadruplo degli onori. Stramazzetto dentro il marcio conta tre partite, fuori due; cappotto dentro il marcio conta quattro partite, fuori tre. Cappottone dentro il marcio conta 16 partite, fuori otto. Napoletana in tavola, che è un altro onore, conta due partite dentro il marcio, e fuori una. E si considerano come onori anche i tre o i quattro 7 accusati, e il far l'ultima con uno o con due o con tre 4. In questo tresette è permesso, giuocando per primo, dir *busso*

Digitized by Google

se si ha buon giuoco al seme della carta giuocata; *striscio*, se se ne hanno semplicemente delle altre; *volo*, se non se ne hanno più.

1583. *Briscola.* — Si giuoca in quattro o in due, con un mazzo di carte da tresette; si danno tre carte a ciascuno, togliendole di sotto, e dandole ad una ad una; poi se ne scopre una che è la *briscola*. Le rimanenti carte si pongono coperte, in mazzo, sulla briscola. L'asso vale 11 punti, il tre ne val 10, il re 4, la dama 3, il fante 2, le altre carte nessuno. Nel giuoco, le carte superiori prendono le inferiori dello stesso seme; le briscole prendono tutte le carte. Chi fa almeno 61 punti ha vinto. La briscola si giuoca pure cogli onori come il tresette lucchino (vedi nº 1582). Non si risponde a seme. La *briscola scoperta* si giuoca nello stesso modo; se non che le carte dei giuocatori ed il mazzo dove si prendono le carte sono scoperti.

1584. Giuocando a briscola in quattro s'usano degli accenni convenzionali fra i compagni per far sapere l'uno all'altro il valore delle briscole che si hanno. Si accenna l'asso allungando le labbra; il 3, facendo una smorfia laterale delle labbra; il re, guardando in alto; la dama, alzando una spalla; il fante, sporgendo la lingua. Però tali accenni variano alquanto secondo i diversi paesi. A questo giuoco è lecito parlare, chiedere al compagno se ha una certa carta da giuocare, od offrire le proprie, ad eccezione della prima data, in cui non si può parlare, sotto pena di perdere tutti i punti fatti in quella data stessa.

1585. Il *briscolone* si giuoca in due, con cinque carte ciascuno. Le altre carte si prendono, una per ciascuno, dal mazzo coperto, ad ogni data. Non si scopre nessuna carta, quindi non si ha briscola. Le carte hanno lo stesso valore che nella briscola. Gli assi prendono i 3, i 3 i re, ec., dello stesso seme. I 3 e gli assi nei giuochi di briscola diconsi *carichi*.

1586. *Bazzica.* — Si giuoca d'ordinario in due, con un mazzo di carte da tresette. Le migliori carte sono, in ordine decrescente, l'asso, il 2, il 3, ec. Diconsi *matte* le carte alle quali giuocando, per una convenzione prestabilita, si può dare un valore qualunque. Se ne possono fare quante si voglia. D'ordinario però son matte i sette, e specialmente quello di quadri, e il re di quadri.

1587. Chi fa le carte ne dà tre all'avversario, e tre ne prende per sè. *Far bazzica* vuol dire contar nove punti o meno di nove punti con tre carte, avvertendo che le figure si contano come un 10, e le altre pei punti che segnano. Chi fa bazzica lo dice. Di due bazziche è migliore quella che somma un minor numero di punti, e annulla l'altra, che serve però a questo che, se il giuocatore falla, non perde nulla. Se nessuno dei due ha bazzica, è permesso passare tutte tre le carte, o scartarne una o due per averne delle altre. Dopo il primo scarto, si può passare ancora, ma solo col consenso di entrambi.

1588. Ogni giuocatore può avere, oltre le tre prime, e dopo gli scarti eventuali, quante carte vuole, avvertendo che se fa più di 31 punti, perde un punto, eccetto il caso che avesse bazzica. E questo dicesi *fallare* o *sballare*. Quando entrambi i giuocatori hanno prese le carte, si accusano i punti. Chi ha punto maggiore segna un punto. Di due che abbiano punto uguale, lo segna quello che è di mano. Chi ha 31 segna due punti. Due carte uguali, ossia un *gilet*, contano un punto. Tre carte uguali, ossia un *giglione*, contano tre punti. Il giglione nelle prime tre carte conta sette punti, e allora non si prendono altre carte. Di due giglioni, fatti ciascuno in tre sole carte, conta quello che risulta di carte che segnino punti inferiori.

1589. Quattro carte uguali si contano 14 punti, e chi le ha non prende altre carte. Chi fa bazzica conta due punti. Chi fa più di 31, sballa, e perde un punto di quelli che ha già segnati. Al giuoco di bazzica tutto serve per far vincere la partita. Così se si va agli 11 punti, e uno abbia 10 punti, e avendo la mano riceva in tre carte un gilet, ha vinto purchè lo mostri subito, anche se l'altro abbia bazzica.

1590. *Primiera.* — È un giuoco d'azzardo che si fa in sette e rare volte in otto, con un mazzo di carte da tresette, che, senza farne alzare una parte, si distribuiscono ai giuocatori. Le figure valgono 10 ciascuna, il 7 vale 21, il 6 18, l'asso 16, il 5 15, il 4 14, il 3 13, il 2 12. La primiera si fa con quattro carte di diverso seme, contandone i punti, e avvertendo che la primiera maggiore vince la minore, e che sebbene le figure valgano tutte 10, quattro re vincono sulle quattro dame, queste sui quattro fanti, ec.

1591. A questo giuoco si danno dal banchiere due carte a ciascuno, ed è lecito

Digitized by Google

a ciascuno invitare al giuoco, come è lecito accettare o passare. Chi accetta ha diritto ad altre due carte. Se nessuno fa primiera, si scartano le carte, e si possono anche scartar tutte, poi si accusa. Se nessuno ha primiera, vince il punto maggiore. Chi dice: «Scarto,» è obbligato, qualunque sia il suo punto, a scartare. Chi accetta un invito, e non avesse sul tavolo una somma equivalente alla posta, se perde, perde l'equivalente della posta per intero. Chi passa non può più invitare; ma può accettare il giuoco d'un altro. Se alcuno invita, e nessuno accetta, tutti debbono pagare una somma fissata avanti, che è il così detto *vada*.

1592. *Bestia.* — Si giuoca in tre o in più, sino a sette: d'ordinario in cinque. In quest'ultimo caso si adopera un mazzo di carte da picchetto, di 32 carte. Il valore delle carte è diverso nei diversi paesi. Qualche volta il re prende la dama, la dama il fante, il fante l'asso, l'asso il 10 (o il 7), questo il 9 (o il 6), ec.; altrimenti l'asso prende il 3, il 3 il re, il re il cavallo, ec., come a briscola.

1593. Fa le carte ciascuno una volta per ordine, e chi dà le carte fa alzare il mazzo a chi gli sta a sinistra, e ne distribuisce tre o cinque cominciando da destra, a ciascuno, prima due poi una, o viceversa, o altrimenti. Poi scopre l'ultima carta che è la briscola, e mette in disparte le rimanenti, coperte. Chi fa le carte pone sur un piattello una certa somma prestabilita, divisibile pel numero delle carte distribuite a ciascuno: tre o cinque.

1594. Distribuite le carte, deve dire il primo a destra se accetta il giuoco o se passa, e in questo è libero. Accetta quando ha delle briscole. Gli altri alla loro volta accettano o passano. Quelli che hanno accettato, giuocano, disputandosi la posta di chi ha date le carte, giuocando per primo chi è di mano, poi chi fa la data, e riscuotendosi tante terze o tante quinte parti della posta quante date si son fatte. Chi non fa nessuna presa, va *in bestia:* vale a dire che pone sul piattello una somma uguale alla posta, e che accrescerà la posta della seconda data di carte. La bestia si giuoca diversamente in diversi paesi.

1595. *Minchiate.* — Il giuoco delle minchiate si fa d'ordinario in quattro, due contro due, con un mazzo da minchiate (vedi n° 1545), toccando a ciascuno 21 carta, di cui l'ultima scoperta, sì che se questa sarà carta d'onore il giuocatore potrà segnare i punti che vale. Quello che fa le carte può guardar nelle carte rimanenti del mazzo se vi siano carte da onori, e prenderle per sè. Il mazzo conta i tarocchi e le cartacce. Delle cartacce vale soltanto il re, che conta cinque punti, ed è carta d'onore. La carta maggiore prende la minore in tutti i giuochi, fuorchè in coppe ed in danari, nel qual caso avviene il contrario, purchè non si tratti di carte figurate. I tarocchi sono 40, e col Matto son 41, dei quali i maggiori hanno sempre la precedenza sui minori. Di questi, 35 son numerati; i cinque che seguono si chiamano *Arie* e non son numerati, ma si distinguono per le figure che rappresentano, cioè la *Stella*, la *Luna*, il *Sole*, il *Mondo* e la *Tromba*, che in ordine crescente di valore sono le maggiori del giuoco.

1596. Tre carte di quelle che contano (e son queste dall'1 al 5 inclusivo, il 10, il 13, il 20, e dal 28 al 40 escluso il 29) quando sono consecutive formano *verzigola*. Fanno ancora verzigola se fossero quattro o cinque, tutte di conseguenza; e fanno pure verzigola: Matto e Tromba; 1, 13 e 28; 10, 20, 30 e Tromba; e tre re. Ogni verzigola conta cinque punti. La verzigola di quattro Mori conta soltanto tre; le cinque Arie contan 10 punti ciascuna. Le verzigole si sogliono contare tre volte, una prima di cominciare a giuocare, purchè si mostrino; e due volte in fin di giuoco.

1597. Chi alza le carte dopo che sono state mescolate, può pigliar per sè la carta che alza, se sarà carta d'onore, e quante altre ancora venissero dietro a quella. Chi scarta deve ritenersi sempre gli onori. Il Matto può sempre giuocarsi ad arbitrio del giuocatore: solo nel caso che, giuocando uno dei giuocatori per la prima volta una cartaccia, e quello che viene appresso non avendone di quel seme, mettesse un tarocco, allora chi ha il re, ancorchè avesse altre carte di quel seme, o il Matto, deve giuocare il re. Ogni giuocatore deve rispondere sempre al seme, altrimenti perde di sua sola tasca. Quando non si hanno semi uguali, si giuoca un tarocco finchè se ne hanno; e, dopo, un'altra carta qualunque. Chi rifiuta paga ad ognuno degli avversari un *resto* che è di 60 punti.

1598. Il Matto si può rifiutare da parte di chi lo giuoca, ancorchè avesse in mano altre carte di quella specie che vien giuo-

Digitized by Google

cata, essendo questa una carta che si può giuocare quando si vuole, e che fa tutte le figure, a riserva che esso non può prendere. Se chi ha il Matto in mano non prenda mai, e si trovi in fin di giuoco senza carta da poter dare in sua vece, lo dia senza segnarne la morte; se però è obbligato a dare invece del Matto una carta d'onore, non avendone altre, deve segnar la morte di quella carta. Chi giuoca prima di accusare, o lascia giuocar gli altri, perde l'accusa. Le verzigole si accusano mettendole in tavola. Le *Arie* contano 10, i *tarocchi d'onore* contan cinque, i *re* contan cinque, i *Mori 2, 3, 4* e *5*, contano tre.

1599. *Tarocchino bolognese.* — Si giuoca in quattro, due contro due, con un mazzo di 62 carte, 22 delle quali diconsi *trionfi*, e le altre sono le sequenze di coppe, danari, spade e bastoni, 10 per sequenza. Le maggiori prendono le minori: il re la regina, la regina il cavallo, questo il fante, ec. Solo in coppe e danari, le minori prendono le maggiori. I trionfi, in ordine di precedenza, sono *Angelo, Mondo, Sole, Luna, Stella, Saette, Diavolo, Morte, Traditore, Vecchio, Ruota, Forza, Giusta, Tempra, Carro, Amore*, e quattro *Mori*, i quali non hanno alcuna precedenza, ma l'uno piglia l'altro, *Bagattino* e *Matto*. Questi trionfi prendono tutte le altre carte, fuorchè i trionfi superiori; ma l'ultimo, il Matto, non prende alcuna carta, nè può esser preso esso stesso, se non nel caso in cui non si facesse alcuna presa, e non s'avesse altra carta da dare. (Vedi n° 1598.)

1600. Fra i trionfi, quattro diconsi specialmente *tarocchi*, cioè l'Angelo, il Mondo, il Bagattino e il Matto; i due ultimi diconsi anche *contatori*. I tarocchi contano cinque punti, come anche i re che per questo diconsi *carte da cinque;* le regine quattro punti, i cavalli tre, i fanti due; ma, nel segnare, chi avesse tre tarocchi segna 18 punti, e chi quattro, ne segna 36; tre re, 17; quattro re, 34; tre regine, 14; quattro regine, 28; tre cavalli, 13; quattro cavalli, 26; tre fanti, 12; quattro fanti, 24.

1601. Chi fa le carte ne dà cinque a ciascuno sino a darne 15; 17 ne ha per sè, delle quali scarta le due che vuole purchè non siano carte da cinque. Ogni giuocatore deve giuocar carte dello stesso seme di quelle giuocate prima, e non ne avendo, deve giuocare un trionfo, e rispondere con un trionfo ad un trionfo, quando però non abbia il Matto, chè in tal caso non è obbligato a rispondere.

1602. *Scopa.* — Si giuoca d'ordinario in due, ma si può giuocare anche in quattro, due contro due, con un mazzo di carte da tresette, e si va agli 11 punti. Chi fa le carte ne dà tre all'avversario, tre ne prende per sè, dandole di sotto, ad una ad una, e quattro ne pone scoperte in tavola. L'avversario allora prende ad una ad una le carte uguali a quelle che tiene, e se non ne ha di uguali, ne scopre una, alternando il giuoco col primo. Il re vale 10, la dama 9, il fante 8, le altre carte valgono i punti che segnano. Con una carta si possono prendere due o più carte, basta che la somma dei punti di esse equivalga al punto della carta giuocata. Chi prende l'unica carta, o tutte le carte che sono sulla tavola, fa *scopa* e segna un punto.

1603. Giuocate da ciascuno, ed una per volta, alternatamente le tre carte, chi dà le carte, ne dà ancora tre a ciascuno e ricomincia il giuoco. Se non v'è nessuna carta in tavola, quello che è di mano deve mettere in tavola una carta. E così di seguito finchè vi sono carte nel mazzo. Le ultime tre carte di ciascuno soglionsi scoprire prima di giuocarle, sicchè ognuno veda il giuoco dell'avversario.

1604. Finito il giuoco, ognuno conta le proprie *carte*. Se ne ha almeno 21 o passa, segna un punto. Se ne ha 20, impatta questo punto coll'avversario. Conta in seguito le carte del seme di *quadri*. Se ne ha sei o passa, segna un altro punto; se ne ha cinque, lo impatta. Se ha il *7 di quadri*, o *sette bello*, segna un altro punto. Se ha la *primiera* più alta segna infine ancora un punto. La primiera consiste nel massimo punto che si possa contare con quattro carte di seme diverso, una per seme, avvertendo che, come al giuoco di primiera, il 7 vale 21, il 6 vale 18, l'asso vale 16, il cinque vale 15, il quattro 14, il tre 13, il due 12, la figura 10. Chi fa tutti i punti, segna quattro punti, cioè i cosiddetti *quattro punti di mazzo*, e tanti punti di più quante scope ha fatte.

Giuoco degli scacchi.

1605. Il giuoco degli scacchi, richiede l'uso della *scacchiera* e degli *scacchi*, e si giuoca in due. La scacchiera è un tavoliere quadrato, diviso in 64 *caselle*, otto per

Digitized by Google

lato, alternativamente *bianche* e *nere*. La scacchiera si dispone sul tavolo fra i due giuocatori, in modo che ciascuno abbia a destra la casella bianca angolare.

1606. Gli scacchi sono 32 pezzi di legno o d'osso scolpiti, 16 bianchi e 16 neri. Un giuocatore si serve dei bianchi, il suo avversario dei neri. Di questi 16 pezzi, otto sono uguali, e si dicono le *pedine* o le *pedone*, degli altri otto, sei sono uguali a due a due, gli altri due diversi: e sono due *torri*, o *rocchi*, o *elefanti*, o *rocchieri*; due *cavalli*, o *cavalieri*, o *centauri*; due *alfieri*, o *pazzi*, o *alfidi*, o *delfini*; il *re* e la *donna* o *regina*. Il cavallo e l'alfiere diconsi *pezzi minori*.

1607. Gli scacchi si dispongono sulla scacchiera, da una parte e dall'altra, sulle due prime file: le pedine sulle otto caselle della seconda fila, gli altri pezzi sulle otto caselle della prima fila, con quest'ordine: le due torri, a ciascuna delle caselle estreme, poi uno da ciascuna parte seguendo verso il mezzo, i due cavalli, e i due alfieri. Nelle due caselle di mezzo si collocano il re e la regina, avvertendo che la regina segua il proprio colore, cioè che la regina bianca sia in una casella bianca, la nera in una nera.

1608. Le *pedine* si muovono trasportandole avanti d'una in altra casella, sempre in linea retta: la prima volta possono essere portate avanti di due caselle; dopo non fanno che un sol passo. Avanzano sempre, senza mai retrocedere. Le pedine possono prendere qualunque pezzo che si trovi nella casella immediatamente vicina a quella che occupano, obliquamente, davanti, a destra o a sinistra, occupandone il posto. Quando una pedina arriva alla estremità della scacchiera, il giuocatore cui appartiene potrà sostituirla con qualsiasi altro pezzo che l'avversario giuocando gli abbia preso.

1609. Le *torri* camminano in linea retta, in lungo e in largo, facendo quanti passi voglia il giuocatore. Possono prendere qualunque pezzo che si trovi sul loro passaggio, ponendosi nel suo posto. I *cavalli* saltano di tre in tre caselle, dal nero al bianco, obliquamente, e viceversa. È il solo pezzo che possa avanzare passando sugli altri. Gli *alfieri* avanzano obliquamente a destra e a sinistra, di quanti passi si voglia, seguendo però sempre il loro colore. Il *re* non può fare che un passo per volta, ma in tutti i sensi. Quando però lo spazio fra il re e la torre sia libero, e nè l'uno nè l'altro di questi due pezzi siano stati ancora giuocati, si può portare la torre nella casella attigua a quella del re, e allora il re può saltar la torre, facendo due passi: vale a dire, che dalla parte del re si porta la torre nella casa dell'alfiere, e il re in quella del cavallo: dalla parte della regina, si porta il re nella casa dell'alfiere, e la torre in quella della regina: ciò che si dice: *arroccare*. La *regina* cammina in tutti i sensi, facendo quanti passi voglia il giuocatore.

1610. Lo scopo del giuoco degli scacchi è di dar *scacco matto* al re avversario: vale a dire di porlo in tali circostanze che possa esser preso se rimanga nella casella che occupi, come in qualsiasi altra nella quale potesse esser messo. Quando un giuocatore minaccia di *scacco* il re avversario, vale a dire quando porta uno de' suoi pezzi in tale casella, che se l'avversario non vi ponga riparo, sia rimovendolo, sia coprendolo con un altro pezzo, quando la minaccia non venga da un cavallo, possa prenderglielo, il giuocatore deve darne avviso all'avversario, dicendo: *scacco a re*. Altrettanto per la regina; e per entrambi si dovrà dare l'istesso avviso, se l'avversario, scoprendoli o movendoli, ponga il proprio re o la propria regina in condizione d'esser presi.

1611. Il giuoco degli scacchi si fa movendo uno per volta un pezzo. Il principio del giuoco dicesi *apertura*. Una delle più comuni aperture è il così detto *fianchetto*, che consiste nel portare avanti di due posti la pedina dell'alfiere, oppure la pedina del cavallo e porre al suo posto l'alfiere. Un'altra apertura è il *gambitto*. Il giuoco consiste nelle seguenti mosse: pel bianco, pedina del re avanti di due passi; pedina dell'alfiere del re, due passi; cavallo del re alla terza dell'alfiere; alfiere del re alla quarta dell'alfiere della regina; e pel nero, pedina del re avanti di due passi; la prende; pedina del cavallo, due passi; pedina del cavallo del re, un passo.

1612. Quando s'è toccato un pezzo, si è costretti a giuocarlo: onde il motto: «pezzo toccato, pezzo giuocato.» Tuttavia si può far un'altra mossa, quando, dopo averlo toccato, non lo si abbia abbandonato colle dita. Vi ha una specie di scacco, che dicesi *scacco affogato*. Esso è dato dal cavallo al re nemico, circondato da tutti i suoi pezzi, sì che non possa più muo-

Digitized by Google

versi. Il giuoco è *patta*, quando si fa *stallo:* quando cioè chi deve muovere ha il re fuori di scacco, ma in tali circostanze da non poterlo muovere senza porlo in posizione da esser preso. Il giuoco è patta anche quando il re è infestato da continui scacchi semplici dell'avversario, senza potersene sottrarre: ciò che si intende col nome: *tavola*. Dicesi *ganapiede* una partita a scacchi, nella quale ognuno dei due giuocatori cerca di costringere l'avversario a dargli forzatamente scacco matto. Lo scacco matto poi devesi dare in ogni caso con non più di 50 mosse. Altrimenti il giuoco è patta.

1613. Siccome nel giuoco degli scacchi si presenta spesso il caso di dover fare dei baratti: di lasciarsi prendere un pezzo, cioè, per prenderne un altro all'avversario, è bene conoscere il valore dei singoli pezzi. Il cavallo e l'alfiere, i due pezzi minori, si equivalgono. Ciascuno di essi vale più di tre e meno di quattro pedine. L'alfiere e il cavallo insieme valgono quanto una torre e due pedine, ossia sette pedine. La torre vale cinque pedine. Le due torri insieme valgono quanto due alfieri e un cavallo. La regina vale due torri e una pedina.

Giuoco della dama.

1614. Il giuoco della dama si fa in Italia con un tavoliere di 64 caselle, metà bianche e metà nere, alternativamente, come la scacchiera, e con 24 pedine, dischetti o rotelle di legno, 12 bianche e 12 nere, le quali si dispongono dalle due parti del tavoliere, sulle prime tre file, sulle caselle nere, e quindi quattro per fila. Il giuocatore deve avere alla propria destra una casella nera angolare. In Francia si usano tavolieri di 100 caselle, e 20 pedine per ogni giuocatore; ma il giuoco è lo stesso.

1615. Le pedine non fanno che un passo, sempre avanti, obliquamente, e sempre sulle caselle nere. Una pedina può essere presa dall'avversario, ogni volta che si trova in una casella contigua ad una casella occupata da una pedina dell'avversario, e che ne ha dietro a sè, sempre obliquamente, una nera vuota. L'avversario allora la prende e pone la propria pedina nella casella vuota oltre quella già occupata dalla pedina presa. Se intorno vi siano altre pedine nelle stesse condizioni, può prenderle tutte, portando oltre tutte la propria pedina. In quest'unico caso una pedina può anche camminare a ritroso.

1616. Quando una pedina arriva *a dama*, vale a dire quando arriva ad occupare una delle caselle nere dell'ultima fila opposta del tavoliere, l'avversario deve damarla, cioè porre sovr'essa una delle pedine prese all'altro giuocatore. Questo pezzo doppio, che dicesi *dama*, va in tutti i sensi, sempre obliquamente però, avanti e indietro, e fa quanti passi si voglia. La pedina o la dama toccate devonsi giuocare, ma, purchè non si abbandonino colle dita, il giuocatore può collocarle dove gli piaccia meglio, anche togliendole da una casella sulla quale le avesse prima messe.

1617. Quando un giuocatore che avrebbe dovuto prendere una pedina all'avversario, non l'ha fatto, questi gli *soffia* o *biffa* il pezzo: vale a dire che glielo porta via, poi fa la mossa che vuole: onde l'assioma: « soffiare non è giuocare. » Quando ad un giuocatore torna il conto, può costringere, avvisandolo, l'avversario a prendergli il pezzo. E il conto torna quando, per un pezzo perduto, se ne possono prendere due o tre, e magari andare a dama. Non si può soffiare che prima d'aver toccato la pedina che si vuol giuocare. Quando uno dei due giuocatori ha due possibilità di presa, e con una di queste può prendere un numero di pedine maggiore di quello che può coll'altra, è obbligato di far la presa più vantaggiosa, altrimenti l'avversario gli può soffiare il pezzo.

1618. La partita è vinta quando un giuocatore ha presi tutti i pezzi all'avversario, o gli ha messi in tali condizioni che non possano muoversi senza esser presi. Dicesi *gli occhiali* un caso del giuoco nel quale un giuocatore riesce a costringere l'avversario a porre due de' suoi pezzi obliquamente separati da una sola casella, che egli occupa con un suo pezzo: sì che, essendo vuote le caselle oltre i pezzi dell'avversario sulla stessa linea obliqua, sia ch'esso ne muova l'uno o l'altro, ne prenderà sempre quello che rimanga. La partita è *patta*, quando uno dei giuocatori ripetendo sempre la stessa mossa non può essere vinto dell'altro.

Giuoco del domino.

1619. Il giuoco del domino si fa con 28 prismetti rettangolari, lunghi e bassi, d'ordinario lunghi ciascuno quattro centimetri

Digitized by Google

e larghi due. Questi prismetti o *domino* sono d'ebano da una parte, d'avorio o d'osso su quella opposta; oppure sono di legno inverniciato di *nero* sur una faccia, di *bianco* sull'altra. Sulla faccia bianca sono divisi trasversalmente in due parti, sulle quali, per ciascun pezzo, sono segnate le combinazioni di questi punti: 1, 2, 3, 4, 5 e 6, calcolando anche i casi in cui ambo le parti sian senza punti o bianche, o una soltanto di esse. Si hanno così: il *tutto bianco* o *doppio bianco;* il *bianco e 1, bianco e 2, bianco e 3, bianco e 4, bianco e 5,* e *bianco e 6;* il *tutto 1* o *doppio 1,* l'*1 e 2,* l'*1 e 3,* ec.

1620. Il domino si giuoca d'ordinario in due. A questo scopo si rovesciano sul tavolo posto fra i giuocatori tutti i pezzi, capovolti, in modo che non se ne veggano i punti; si mescolano mantenendoli sempre capovolti, e ciascuno dei giuocatori ne prende, in alcuni paesi sei, in altri sette, che si pone nel palmo della mano, o davanti, sul tavolo, dritti sur una delle facce più lunghe e più strette, in modo sempre che l'avversario non ne vegga i punti. I rimanenti 16 o 14 domino si pongono in disparte, sempre capovolti.

1621. Ciò posto, si tira a sorte chi debba giuocare il primo: ciò che costituisce un vantaggio. D'ordinario giuoca per primo quello che ha il doppio 6: e lo pone sulla tavola, coi punti scoperti. L'avversario deve giuocare un domino che abbia segnato il 6, e porlo accanto al doppio 6, trasversalmente, pel mezzo di quello. Il primo giuocatore dovrà allora giuocare un domino che abbia il punto 6, o quell'altro punto che col 6 recava il domino giuocato dal secondo, e così via di seguito. Quando si giuoca, si dicono i punti che risultano da ogni parte alle due estremità del giuoco: come per esempio nel caso che il secondo giuocatore avesse giuocato un 6 e 5, dirà: 6 e 5; se il primo dopo giuochi un 5 e 2, dirà 6 e 2; se l'altro giuochi allora un 2 e 6, potrà attaccarlo sia dalla parte del 6, sia da quella del 2, sì che ad entrambe le estremità sia un 2 o un 6: ciò che si esprime dicendo: tutto 2, o tutto 6.

1622. Quando uno dei giuocatori non abbia alcun pezzo che rechi il punto dato dall'estremo di ciascuno dei due pezzi posti alla estremità del giuoco, è costretto a cercare a caso, fra i pezzi posti in disparte in principio del giuoco, un pezzo che porti segnato quel punto, e all'occorrenza a prenderli tutti sino agli ultimi due che non si toccano. Quello dei due giuocatori che riesce per primo a collocare tutti i suoi pezzi, fa *domino* e vince.

1623. Qualche volta ciascuno dei due giuocatori prende 7 o 12 pezzi, e giuoca con essi senza cercarne altri. In tal caso, quando uno dei due giuocatori non ha il pezzo necessario per continuare il giuoco, lo continua l'altro sinchè può, o sino a che non collochi un pezzo al quale l'avversario possa attaccarne un altro. Nel caso che nè l'uno nè l'altro possano continuare il giuoco, quando cioè il giuoco è chiuso, ognuno di essi conta i punti che gli rimangono, e vince quello che ne ha meno. D'ordinario si fissa prima un certo numero di punti: 60 ad esempio. E quegli che coi punti che gli rimangono in mano, in una o più partite, sommandoli, fa 60, ha perduto. Il doppio bianco non ha valore quando è insieme ad altri. Ma quando un giuocatore rimane col solo doppio bianco, conta 10 punti. Il domino si giuoca anche in quattro con sette pezzi ciascuno.

1624. Siccome è nell'interesse del giuocatore di far in modo che il giuoco presenti alle sue estremità un punto che l'avversario non abbia, è bene giuocar sempre dei domino, pei quali tale possibilità sia maggiore. A prevenirla poi, qualche giuocatore, nel caso in cui si sia convenuto di poter cercare fra lo scarto, cerca senz'altro quando tocca a lui di giuocare, anche se ha il domino necessario per continuare il giuoco, e ne cerca tanti o tutti per aumentare la probabilità di far bel giuoco e metter l'altro nell'imbarazzo, ponendo sempre, agli estremi, punti che esso non abbia.

Giuoco del lotto.

1625. Il giuoco del lotto, abolito in Isvezia, nel Belgio, nella Svizzera, in Prussia, in Inghilterra, è « provvisoriamente » mantenuto in Italia. Così diceva il primo articolo della legge emanata nel 1855 sul lotto, del quale il governo italiano ha il monopolio. L'istituzione del lotto è una tassa poco profittevole perchè rende appena da un terzo a un quarto dell'incasso lordo. Essa è poi un vergognoso incentivo al vizio, alla infingardaggine, alla superstizione, al delitto: una tristissima speculazione sulla ignoranza dei poveri.

1626. Come è noto a tutti, il lotto consiste nella estrazione a sorte di cinque

Digitized by Google

numeri fra la serie naturale dei numeri dall' 1 al 90, e nella promessa d' un vistoso premio a chi ha giuocato uno o più di quei numeri. Le combinazioni ammesse dal regio lotto, oltre all' *estratto,* o numero solo, sono tre: l'*ambo,* il *terno* e la *quaderna,* ossia le combinazioni di due, di tre o di quattro numeri.

1627. Quanto alle probabilità di vincita da parte dei giuocatori, eccole. E nella eloquenza delle cifre chi scrive confida perchè chi le abbia apprese non giuochi più al lotto. Il giuocatore giuocando un ambo, ha una sola probabilità di vincere, per 399 che ha di perdere; col terno, ha una probabilità favorevole per 11 787 sfavorevoli; con la quaderna, ne ha una favorevole per 511 036 sfavorevoli.

Giuoco della tombola.

1628. Pel giuoco della tombola è necessario avere il *cartellone,* le *cartelle,* i *numeri,* e i gettoni. Il cartellone è un foglio di cartone sul quale in 9 file, di 10 numeri ciascuna, sono stampati i numeri dall'1 al 90. Le cartelle sono cartoncini rettangolari sui quali, su tre file di cinque numeri ciascuna, sono stampati 15 numeri qualsiansi scelti a caso nella serie naturale dall' 1 al 90. I numeri sono dei cubetti o piccoli cilindri o mezze sfere di legno, che recano ciascuno uno dei numeri dall' 1 al 90.

1629. Il giuoco della tombola, come si fa d' ordinario nelle famiglie, consiste in questo: si fissa un prezzo ad ogni cartella, e ciascuno dei giuocatori ne acquista quante vuole. Il totale delle somme pagate dai giuocatori si divide in diversi premi per le diverse combinazioni possibili, che sono: l'*estratto,* l'*ambo,* il *terno,* la *quaderna,* la *cinquina* e la *tombola.* Poi uno dei giuocatori che ha davanti a sè il cartellone, e il sacchetto dove sono i numeri, gli estrae ad uno ad uno a sorte, ponendoli a mano a mano sui numeri corrispondenti del cartellone. I giuocatori esaminano, ad ogni numero estratto e gridato ad alta voce, le proprie cartelle, e segnano via via con gettoni o con altro quelli che si trova ad avere.

1630. Il giuocatore che segna per primo il terzo numero della seconda fila d' una cartella, vince il premio prestabilito per l' estratto; quello che segna per primo due numeri sur una stessa fila in una cartella, vince l' ambo; quello che ne segna tre, vince il terno; quello che ne segna quattro, vince la quaderna; quello che segna per primo tutti e cinque i numeri d' una fila, vince la cinquina: quello che segna per primo tutti e 15 i numeri d' una cartella, vince la tombola. Qualche volta si fissa un premio anche per la cartella che nel momento in cui è vinta la tombola non ha segnato alcun numero, e che vien detta per ciò la cartella *vergine.*

1631. Si dice *segnare all' inglese,* mettere un gettone sulla prima casella recante un numero su ciascuna fila d' una cartella quando esce un numero di quella fila, e far progredire poi verso destra il gettone sulla seconda, sulla terza, sulla quarta casella, a mano a mano che ne escano i diversi numeri. In tal modo con tre soli gettoni si possono segnare tutti e 15 i numeri d' ogni cartella.

Giuoco dell' oca.

1632. Per giuocare all' oca, occorrono: un cartoncino dipinto che si trova da tutti i venditori di stampe e che si chiama il *giardino* o *giuoco dell' oca,* e due dadi che si tengono in un bossolo. Il giardino reca 63 caselle disposte a spirale. Scelto a sorte quegli che deve giuocare il primo, son gettati da esso i dadi. Ogni giuocatore ha un gettone speciale, d'un dato colore, o che reca un dato numero, e lo pone sulla casella che porta il numero corrispondente a quello dei punti fatti coi dadi. Il primo che arriva a condurre il proprio gettone, facendolo progredire ogni volta di tante caselle quanti sono i punti fatti col dado, nella casella 63, vince le poste.

1633. Vi sono per altro delle combinazioni per le quali non riesce così facile il vincere. Ogni cinque ed ogni quattro caselle alternatamente si trova la figura d' un' oca, ed ogni volta che un giuocatore vi arriva, porta innanzi il proprio gettone di altrettante caselle quanti sono i punti fatti l'ultima volta coi dadi. Chi fa 9 con 5 e 4, va alla casella 53; chi fa 9 con 6 e 3 va alla casella 26. Se vicini a vincere si fa un numero di punti maggiore di quello che è necessario per arrivare alla casella 63, bisogna retrocedere di altrettante caselle quanti sono i punti in più.

1634. Chi arriva al 6 paga un gettone o una somma qualunque prestabilita, e va al 12; chi arriva al 19, paga un gettone

Digitized by Google

e vi rimane sino a che gli altri giuocatori abbiano giuocato ciascuno due volte. Chi arriva al 31, paga un gettone e vi rimane sino a che un altro giuocatore ne prenda il posto e lo mandi al proprio. Chi arriva al 42 retrocede al 30 pagando, s'intende, sempre un gettone. Chi arriva al 52, paga un gettone e vi rimane sino a che non è levato da un altro giuocatore e va a prendere il posto lasciato da esso. Chi arriva al 58, paga un gettone, e ricomincia. Però vi sono parecchi e diversi giuochi dell'oca, le cui regole speciali trovansi del resto stampate sul foglio stesso che serve pel giuoco.

Giuoco del biliardo.

1635. Il giuoco del biliardo si fa con piccole *palle* d'avorio messe in movimento dalla spinta ricevuta da bastoni appositamente costrutti, detti *stecche*, sopra un tavolo quadrilungo, perfettamente orizzontale ed a livello, coperto da pannolano ben cimato e ben teso, e fiancheggiato da *sponde* imbottite. Ai quattro angoli, e nel mezzo delle sponde più lunghe, vi sono delle *buche*, sei in tutto, per ricevere le palle.

1636. Il tavolo essendo lungo dai due metri e mezzo ai tre metri, richiede un movimento continuo per parte dei giuocatori onde trasportarsi da una parte all'altra di esso, secondo l'occorrenza, e quindi una ginnastica che, fatta in favorevoli condizioni, è molto igienica. Di più, questo giuoco, essendo fondato sulla elasticità delle palle d'avorio urtate dall'estremità delle stecche, o fra loro, o scorrenti sur un piano perfettamente livellato, e sugli angoli descritti dalle palle urtate dalle altre palle o dalle sponde, serve inoltre all'esercizio della mente.

1637. I buoni biliardi hanno le gambe di legno di noce vecchio, che abbia almeno 10 anni di taglio, di un solo pezzo, lavorato al tornio. La costruzione del tavolato è quella che richiede più cure, perchè esso deve presentare una superficie uguale e liscia il più perfettamente possibile. Il tavolato si fa di tante piccole formelle di legno duro, sano e forte, unite fra loro ad incavature e linguette. Una traversa deve trovarsi al disopra di ogni gamba. I tavolati d'ardesia riescono poco elastici.

1638. La copertura del tavolato si fa prima con tela di cotone, fatta appositamente d'un sol pezzo, poi con panno ben cimato e di color verde oscuro, fissati con chiodi a testa rasata. La forma esterna del profilo delle sponde o mattonelle è arbitraria, ma la più semplice è la migliore. La faccia interna deve essere sempre inclinata all'indentro. Le migliori mattonelle sono quelle a tamburo, fatte cioè come un tubo a tre pareti piane in legno e mancante della quarta che è formata da una pelle, detta a guttaperca, robustissima e ben tesa. Si fanno però buone mattonelle anche a molle elastiche con cautciù o senza cautciù, e di solo cautciù. Le mattonelle imbottite di lana o di crino sono pochissimo elastiche.

1639. In Francia s'usano biliardi senza buche; ma in Italia si fanno quasi tutti colle buche. Volendo poi, si hanno dei tappi che vi si possono adattare, sì che le sponde risultino integre. Le buche hanno un'apertura quale basta perchè vi cadano le palle: nella parte esterna corrispondente è un'altra apertura chiusa da una semisfera cava di metallo, imbottita, detta *mascherone*, mobile sur un perno, in modo che quando la palla vi cade si apre da sè, e si richiude pure automaticamente appena la palla ne vien tolta.

1640. Le *stecche* che s'usano per spingere le palle sono bastoni rotondi che vanno a mano a mano assottigliandosi da una estremità all'altra, da una base di circa 3 cm. di diametro a un'altra di 15 mm., perfettamente diritti, di diversi pezzi di legno uniti obliquamente, con un dischetto di cuoio tagliato obliquamente o curvo, incollato sulla estremità superiore e più sottile con colla bianca di pesce. Al cuoio, in Francia, si sostituisce ora un dischetto d'avorio coperto da un girello curvo d'una composizione nella quale pare entri della lana.

1641. Le stecche si fanno di tre dimensioni. Le *stecche comuni*, lunghe da m. 1,40 ai m. 1,50; i *quarti*, lunghi m. 2,20, e i *lunghi*, che misurano m. 2,60. Queste due ultime sorte di stecche sono usate dal giuocatore quando, essendo fisso il sito d'onde si deve giuocare, e la palla trovandosi distante da esso, non può far uso della stecca comune. Nella base della stecca, cioè alla parte più grossa, che è quella impugnata dal giuocatore, per mantener l'equilibrio e render più facile il colpo, si suol metter del piombo, da 18 a 38 grammi.

Digitized by Google

1642. Per togliere il lucido al girello di cuoio delle stecche, s'usa da noi il bianco di Spagna, a pezzi, compatto e lucido, che lascia duratura traccia di sè fregandolo a più riprese sul cuoio. Il gesso francese, in piccoli cubi foderati a metà di carta, meno compatto e più polverulento, s'attacca, ma si sperde anche più facilmente, e si preferisce solo pel carambolaggio.

1643. I diametri delle palle da biliardo variano dai 20 ai 70 mm. Sono esse d'avorio lavorato al tornio, alcune colorate diversamente facendole bollire in apposite tinture. Le fabbriche di Dieppe danno palle migliori delle nostre. Le migliori di tutte si lavorano in Cina. Appena finito il giuoco, si debbono fregar bene con pelle o pannolano finissimo, e riporre al sicuro dall'aria e dalla polvere.

1644. Diconsi *ometti* o *birilli* certi bastoncini, alti da quattro a sei centimetri, a base circolare, piana, di cinque a dieci millimetri di diametro, di forma cilindro-conica, lavorati al tornio in diversa guisa, d'avorio, d'osso o di legno, capaci di star ritti sulla base più grossa. Vengono essi collocati talora nel mezzo, talora agli angoli del biliardo, su certi segni fatti appositamente nel panno, secondo i diversi giuochi.

1645. Si hanno diversi modi di notare i punti fatti dai giuocatori. Il più comune consiste in una tabella o *marca* a pallottole forate e scorrevoli su bacchette di ferro. S'usano pure dei regoli di legno, piatti, lunghi 60 cm. circa, che da un capo terminano in un anello pure di legno che può servire per fermare le palle scorrenti, e dall'altro in una impugnatura, e che hanno da quattro a sei file di buchi numerati, nei quali si introducono delle caviglie di legno.

1646. Le stecche s'usan riporre in piccole cassette apposite, chiuse a chiave, dove stanno al riparo dell'umidità e non si contorcono per esser male appoggiate. Prima di riporle debbonsi fregare con un pannolano, come prima di adoperarle. S'usan pure dei porta-stecche di diverso modello: quelli a telaio sono i migliori.

1647. Per dare colla stecca il colpo alla palla, si impugna per la parte più grossa la stecca colla destra, si appoggia la sinistra, aperta, sul tavolato, davanti alla palla, e si fa strisciare la stecca fra il pollice e l'indice. I colpi che si possono dare così, sono diversi. Il così detto *colpo alla lunga* si ottiene colpendo la palla al disopra del centro, sicchè essa, dopo aver urtato quella avversaria, seguiti la sua corsa con maggiore o minor velocità, secondo l'impulso ricevuto. È il più comune.

1648. L'*effetto retrogrado* si ottiene colpendo la palla al di sotto del centro, sì che essa dopo aver urtato contro l'avversaria, ritorna indietro con maggiore o minore velocità, secondo la forza e l'abilità del giuocatore. L'*effetto a destra* o *a sinistra* si ha quando si colpisce la palla a diritta od a sinistra in modo da produrre in essa un movimento di rotazione intorno al suo asse verticale. La palla allora, dopo aver urtato contro una delle mattonelle del biliardo, o contro la palla avversaria, invece di fare l'angolo di riflessione uguale all'angolo di incidenza, lo fa assai maggiore od assai minore, secondo la parte dalla quale fu colpita. Con questo colpo si può far percorrere alla palla una traiettoria curvilinea, di curvatura anche abbastanza sentita.

1649. Il *colpo di taglio* si ottiene da esperti giuocatori colpendo la palla in alto, tenendo la stecca verticalmente o quasi. Con questo colpo la palla tocca appena la sua avversaria, e poi ritorna indietro per tutta la lunghezza del biliardo con grande velocità. Con questo colpo e quello d'effetto un provetto giuocatore può ottenere risultati sorprendenti, per esempio quello di far retrocedere la palla senza toccare l'avversaria, nè alcuna sponda, e con essa descrivere quasi un circolo.

1650. Sul biliardo si fanno moltissime specie di giuochi. Notiamo fra i principali: *a*) *Posta alla buca*, o *delle due palle*, con o senza birilli; *b*) *Posta al doppietto*; *c*) *Posta romana*, ossia *trentuno reale*; *d*) *Posta piemontese* ossia *posta a carambolo*; *e*) *Posta a bazzica*; *f*) *Posta al sessantuno*, detta *omnibus*; *g*) *Carambola italiana*; *h*) *Carambola russa*; *i*) *Carambola francese*; *k*) *Carambola russa coi birilli* detta *Carolina*; *l*) *Partita ai birilli* o *casino*; *m*) *Partita al giardinetto*; *n*) *Partita a palla bianca*; *o*) *Partita senza passare la linea di mezzo*.

1651. *Posta alla buca.* — La posta alla buca si giuoca con due palle grosse, da due o più giuocatori, e l'abilità sta nel fare andare in una buca la palla dell'avversario. Si dà ad ogni giuocatore un numero d'ordine, e il primo dà l'*acchito*. D'ordinario si stabilisce chi debba dar l'acchito in questo modo: ogni giuocatore tira la

Digitized by Google

palla contro la sponda opposta, pel lungo: il giuocatore la cui palla si avvicina di più alla sponda dalla quale ha avuto la spinta, decide chi debba dare l'acchito.

1652. Dar l'acchito vuol dire tirare pel primo; collocare cioè, spingendola colla stecca, la propria palla a bersaglio di quella dell'avversario in un punto qualunque del biliardo: avvertendo che chi dà l'acchito deve tenersi col corpo entro le due linee che si avrebbero prolungando i due lati più lunghi del biliardo; deve battere la palla con un colpo solo, e farle passare la linea trasversale mediana del biliardo, sia poi che la palla resti di là, o retrocedendo la oltrepassi. Chi, dando l'acchito, va in buca, o esce dal biliardo, perde un punto; e tocca allora all'altro giuocatore dare l'acchito.

1653. Il secondo giuocatore può mettersi colla propria palla dove voglia, purchè non sia in quella metà del biliardo dove s'è messo d'acchito il primo, e purchè rimanga entro le due linee con le quali si imaginano prolungati i lati più lunghi del biliardo. Se non colpisce la palla avversaria, perde un punto. Se, toccatala, va in buca colla sua, perde due punti. Se va in buca colla propria o balza fuor del biliardo senza toccare la palla avversaria, perde tre punti che si notano a profitto dell'avversario. Se manda la palla dell'avversario in buca, guadagna due punti. Battendo, in ogni caso, si dovrà sempre toccare almeno con un piede il suolo. Chi per errore giuochi con la palla dell'avversario, perderà un punto, e continuerà con essa il giuoco.

1654. *Posta delle due palle col pallino* o *casino.* — Si giuoca ai 16 o ai 24 punti. Il pallino è una palla più piccola delle altre due. Chi dà l'acchito spinge colla stecca oltre la mediana trasversale la propria palla e il pallino; se quella o questo cadono in una buca, perde un punto: se cadono entrambi, perde due punti. La palla e il pallino si collocano davanti alla buca, e il secondo giuocatore tira la propria palla contro quella dell'avversario. Se butta il pallino fuor del biliardo, perde un punto e torna a tirare; se butta la palla, perde un punto e l'acchito.

1655. Chi colla stecca colpisce la palla dell'avversario o il pallino, perde un punto e il colpo. Chi manda la palla avversaria in buca, vince due punti; chi con la propria o con la palla dell'avversario, dopo aver toccata questa, tocca il pallino, vince tre punti; chi dopo averla così toccata manda la palla avversaria e il pallino in buca, vince cinque punti: chi, dopo aver toccato il pallino, manda questo e la palla avversaria in buca, ne vince sette. Chi, colpitele regolarmente, le manda tutte in buca, vince la partita. Chi non tocca la palla avversaria e cade in buca, perde tre punti. Chi tocca il pallino senza toccar la palla avversaria, perde due punti. Chi inoltre cade in buca colla propria, ne perde quattro; e sei se cade in una buca col pallino.

1656. *Posta del casino ed ometti.* — Ritenute tutte le leggi precedenti, si pongono cinque birilli od *ometti* sui cinque segni in mezzo al biliardo, e si giuoca come nella posta delle due palle col pallino. Chi giuocando farà cadere colla palla avversaria gli ometti, vincerà due punti per ogni ometto laterale, quattro per quello di mezzo se cadrà insieme ad un laterale, cinque se cadrà solo: li perderà, se li butterà a terra colla propria palla. Chi con un colpo li getterà tutti a terra, vincerà la partita. Se li butterà a terra colla propria palla, la perderà. Gli ometti si rimetteranno al loro posto solo quando vengano rovesciati, non quando vengano solo spostati; e quando il loro posto sia libero.

1657. Chi tocca il pallino colla palla avversaria vince tre punti; chi lo tocca colla propria dopo aver toccato quella avversaria, ne vince quattro. Li perde, se non avrà prima toccata la palla avversaria. Se ambedue le palle toccano il pallino, si contano solo i punti della prima. Si giuoca ai 24 punti in due o più.

1658. *Carambola russa coi birilli* o *Carolina.* — Si giuoca ai 40 punti, con cinque palle: due bianche, una rossa, una turchina e una gialla. Le bianche contano due punti, la rossa tre, la turchina quattro e la gialla sei. La carolina è la palla gialla. Le palle bianche si fanno dappertutto, la rossa e la turchina soltanto ai cantoni, la gialla nelle due buche di mezzo. Quando vengono fatte altrove si contano i punti a pro dell'avversario. Chi vince punti, seguita a giuocare.

1659. Quello che comincia dà l'acchito dove gli piace, senza essere costretto a toccar sponda. Se nel dar l'acchito si toccan le palle, si perdono tanti punti quante palle si toccano, ed esse restano dove si trovano; se si fanno andare in buca, si rimettono al loro posto. Chi giuoca il secondo, deve battere il primo colpo sulla bianca. Dopo, giuoca su quella che vuole,

Digitized by Google

Se, nel primo caso, ne tocca una colorata, perde un punto.

1660. *Posta al doppietto.* — Si giuoca con due palle come la posta alla buca, ma coll'obbligo di far toccare la mattonella di prospetto alla palla che è battuta, prima che essa cada in qualche buca.

1661. *Posta romana* o *trentuno reale.* — Si giuoca a 31 punti, in molte persone. Si usano quattro palle, due bianche, una rossa ed una azzurra, e cinque birilli nel mezzo, uno al centro e quattro intorno. La rossa e l'azzurra si collocano nel biliardo in posti determinati, le due bianche stanno in mano dei giuocatori cui primi tocca per sorte giuocare. Ogni giuocatore estrae un numero da un paniere, fatto a mo' di fiasca, che ne contiene dall'uno al 16, e questo numero vale tanti punti quante unità segna. Per vincere, bisogna che i punti fatti giuocando, e quelli dell'estratto, sommati, diano 31 esattamente. Per far punti però si deve sempre far cadere qualche birillo. Quando si buttano giù quattro birilli, lasciando ritto solo quello di mezzo, si fa *bazzicotto* o *trentuno reale.*

1662. *Posta piemontese.* — Per far questo giuoco occorrono tre palle. Per far punti chi giuoca deve sempre toccare colla sua palla tutte e due le altre.

1663. *Posta al sessantuno.* — Si giuoca con una sola palla, colla mano, e con 10 birilli in due file poste ad un angolo del biliardo davanti ad una buca. Ogni birillo ha un numero progressivo dall'uno al 10, e il giuoco si fa come la posta romana.

1664. *Carambole.* — La carambola italiana si giuoca in due, con tre palle, cioè una per giuocatore, e una più piccola detta carambola. La russa si giuoca pure in due, con cinque palle, due bianche, una rossa, una turchina e una gialla; e per far punti, gettando le palle nelle buche, si deve far attenzione che per la rossa e la turchina valgono solo le quattro buche agli angoli, per la gialla valgono solo quelle di mezzo, per le bianche valgon tutte. La carambola francese si giuoca in due, sur un biliardo senza buche, con tre palle, due bianche e una rossa. Per far punti, si deve sempre battere colla propria palla una delle palle sul biliardo in modo che poi vada a toccar l'altra.

Giuoco del pallone.

1665. Il giuoco del pallone, come s'usa specialmente in Toscana, in Romagna e nell'Emilia, si giuoca d'ordinario da sei persone, tre contro tre, e consiste nel buttarsi gli uni agli altri una grossa palla di cuoio gonfiata, mediante un *bracciale* o manopola cilindrica di legno, guarnita di punte di legno smussate. A questo giuoco richiedesi uno spazio di circa 120 metri di lunghezza, e di 22 circa di larghezza, nel quale il terreno sia ben battuto e uguale. Sur un lato lo spazio è d'ordinario limitato da un muro d'appoggio, alto circa 15 metri.

1666. Sur uno dei lati più corti è disposto un trappolino, dal quale il *battitore* si slancia per tirare il pallone che gli butta il *mandarino.* Il pallone deve oltrepassare la mediana trasversale del recinto, e mantenersi entro i due lati longitudinali. Il battitore ha due compagni di giuoco: la *spalla* e il *tergo.* I tre giuocatori che si trovano dall'altra parte del recinto, alla *ribattuta* o *rimessa,* debbono rimandare il pallone oltre la trasversale mediana, ed entro i limiti laterali del recinto, colpendolo prima che tocchi terra, o dopo il primo balzo. Qualche volta, al di sopra della linea mediana, si tende a una certa altezza un cordino, e il pallone deve superarlo. Quando il pallone cade nei limiti del giuoco è buon giuoco; altrimenti dicesi *fallo.*

1667. D'ogni parte si battono due giuochi. Ogni giuoco è di cinquanta punti, che si contano così: per il primo colpo buono: 15 punti; pel secondo, altri 15; pel terzo e pel quarto, 10. Se da una parte si fanno quattro colpi buoni di seguito, si è vinto un giuoco. Se si sono fatti senza che la parte contraria ne abbia fatto alcuno, si vincono due giuochi. Chi fa un colpo cattivo accresce i punti della parte avversaria, pei primi due colpi di 15 punti per ciascuno, per gli altri due, di 10.

Giuoco della palla.

1668. Il giuoco della palla si fa soprattutto dai ragazzi, con palle di stoffa o di gomma, buttate per mezzo d'una assicella munita di impugnatura, o d'un tamburello, sia contro un muro, sia ad altri giuocatori.

Giuoco delle bocce.

1669. Il giuoco delle bocce si fa in due, o in tre, o in quattro, o in sei, con sei *bocce,* o palle di legno di ugual diametro (d'ordinario circa 15 cm.) e una boccia

Digitized by Google

di dimensioni minori, detta *boccino*. Nel primo caso ogni giuocatore ha tre bocce, nel secondo ognuno ne ha due, nel terzo due ne hanno due, e due una ciascuno, e ogni partito in questo caso ha un giuocatore con due palle e uno con una, nel quarto ognuno ha una boccia.

1670. Si estrae a sorte chi debba buttare il boccino, che serve di bersaglio alle bocce, poi, limitato questo alla distanza e nella direzione conveniente, il giuocatore lancia una boccia in modo che gli abbia a andar vicino il più che sia possibile. Il giuocatore avversario cerca allora di mandar una sua boccia più vicino ancora al boccino, o di cacciar quella del primo. E così di seguito ciascuno. Ogni giuocatore conta infine tanti punti quante sono le sue palle più vicine al boccino. Chi mette tutte e tre le sue bocce vicino al boccino fa sei punti. Si va ai dodici punti. Chi fa punti butta il boccino nel giuoco seguente.

Giuoco del trucco.

1671. Il giuoco del trucco si fa mediante quattro palle che si lanciano coi magli. I magli sono aste di legno alte circa un metro o poco più, munite d'un'appendice di ferro, a forma d'anello schiacciato, ad angolo retto coll'asta, sulla quale si accoglie la palla per lanciarla. Le palle di legno duro si debbono far passare attraverso un anello di ferro, avente un diametro di poco superiore a quello delle palle, e mobile mediante un pernio in un foro praticato nel mezzo del prato sul quale si giuoca. Chi per la posizione della palla non può mandarla attraverso l'anello, se ne serve per allontanare dalle posizioni vantaggiose le palle avversarie, o per girare l'anello, giacchè questo ha un dritto e un rovescio, e per fare un punto il giuocatore deve mandar la palla attraverso l'anello facendovela entrare per la parte dritta; altrimenti lo perde.

1672. Il primo tiro si fa sempre ad una distanza prestabilita, di 20 metri circa. Il giuoco si fa d'ordinario in quattro, due contro due. Quei due che hanno col primo tiro mandate le loro palle più vicine all'anello, stanno insieme. Si deve sempre giuocar col maglio. Si può tirar contro le palle degli avversari solo dopo il primo tiro. Levata da terra la palla col maglio, devesi lanciare, e lanciandola non si possono fare più che tre passi. La parte che prima fa quattro punti ha vinto. Se la parte avversaria non ha fatto alcun punto, la partita è vinta doppia.

Giuoco del Cricket.

1673. È un giuoco d'origine inglese, che si fa d'ordinario in due. Uno dei giuocatori, armato d'un bastone ricurvo ad una estremità, sta presso a due pietre o a due piuoli infissi nel suolo, l'uno di fronte all'altro, a circa 30 cm. di distanza, e si sforza d'impedire che il suo avversario, posto ad una conveniente distanza, faccia passare fra i due piuoli una palla, e la lancia alla maggior distanza possibile col bastone, per renderglielo sempre più difficile.

1674. Mentre l'avversario corre vicino alla sua palla per tentar di nuovo di farla passare fra i piuoli, il guardiano corre ad un punto fissato precedentemente a qualche distanza, e lo colpisce col bastone, per ritornare subito al suo posto e in tempo per respingere la palla. Se vi riesce ha vinto. Altrimenti perde, e cede il posto all'avversario.

Giuoco dei birilli.

1675. Il giuoco dei birilli, a seconda delle dimensioni di questi, si giuoca dai fanciulli o dagli adulti. Comunque, consiste di nove birilli di legno, cilindro-conici, che si collocano ritti, a tre a tre, ad ugual distanza gli uni dagli altri, su tre file pure equidistanti, in modo da formare un quadrato con un birillo in mezzo. I giuocatori lanciano una palla di legno da una certa distanza, per rovesciarli. Ogni birillo caduto fa contare un punto. Chi rovescia quello di mezzo ne conta nove. Si giuoca in quanti si voglia, e si va ad un numero qualunque di punti.

Giuoco di barriere.

1676. È un giuoco molto caro ai ragazzi. Si fa sur un prato. I ragazzi si dividono in due schiere, ognuna delle quali ad un' estremità del prato traccia un campo. Ciò fatto un ragazzo esce dal suo campo e si dirige al campo avversario sul limite del quale stanno gli avversari protendendo le braccia e le mani aperte. Il ragazzo batte colle sue due mani su quelle d'un avversario a sua scelta, e si

Digitized by Google

dà tosto a gambe verso il proprio campo, chè l'altro lo insegue per farlo prigioniero. E a questo scopo basta che lo tocchi.

1677. Allora un altro ragazzo esce dal primo campo in aiuto del suo fratello d'armi, e minaccia a sua volta il ragazzo uscito dal campo avversario: perchè ogni ragazzo uscito dal proprio campo ha *barriera*, ha diritto cioè di inseguire quelli usciti dal campo avversario prima di lui. In breve, l'un dopo l'altro, escono dai due campi tutti, e la mischia diventa generale. Chi inseguito si lascia toccare, deve arrendersi, ed è condotto prigione nel campo nemico. Là egli ha il diritto di far tre passi verso la trincera del campo, e a braccia tese sta aspettando che un compagno lo tocchi e lo salvi, mentre gli altri, salvi sempre i diritti di *barriera*, cercano d'impedirlo. Il giuoco è finito quando tutti i campioni d'una parte sono stati fatti prigionieri.

Giuoco del gatto tagliato.

1678. È un altro giuoco per correre. I ragazzi si riuniscono, e scelgono a sorte il *gatto*, quello cioè che deve inseguire gli altri. Il gatto sceglie a sua volta un ragazzo che ha il diritto di far tre passi prima di darsi alla fuga davanti a lui. Se un terzo ragazzo nell'inseguimento riesce a tagliarli, cioè a passare fra i due, il gatto è obbligato a inseguire quest'ultimo, e così di seguito sino a che ne ha raggiunto uno che diventa alla sua volta gatto.

Giuoco del gatto appollaiato.

1679. In questo giuoco (vedi il paragrafo precedente) il gatto può inseguire chi vuole; ma gli inseguiti non possono essere presi che finchè corrono, e, quando sono sul punto d'esser presi, s'appollaiano, vale a dire che salgono su qualcosa che gli elevi dal suolo, e diventano inviolabili. Ma accade spesso che l'inseguito male attaccato all'albero, o comunque poco solidamente appollaiato sul sito scelto, non vi possa rimanere a lungo: e allora il gatto che se ne è accorto spia il momento in cui porrà piede a terra, per toccarlo colla mano, e farlo diventar gatto alla sua volta.

Giuoco della marella.

1680. È un giuoco che ha un nome diverso forse in ogni città d'Italia, e che è prediletto dagli scolari, i quali tornando da scuola ne tracciano la figura sul marciapiede col gesso o col carbone. Questa figura d'ordinario è un quadrilungo, diviso in sei parti da linee trasversali. Le prime quattro caselle sono distinte coi numeri *1, 2, 3* e *4*: la quinta è l'*inferno*, la sesta è l'*altare*. Al di sopra dell'altare è un grande quadrato diviso da due diagonali in quattro triangoli che sono le *brache*. Poi è tracciato un semicerchio che è il *paradiso*.

1681. Da un punto sito a qualche distanza dalla marella, uno dei ragazzi, scelto a sorte, butta una piastrella nel n° 1, poi, a piè zoppo, salta nel n° 1, e sempre a piè zoppo ne la fa uscire col piede, avvertendo che nè questo, nè la piastrella devono posarsi sulle linee tracciate. Poi ritorna al punto fissato, e lancia successivamente la piastrella nei n^{i} 2, 3, 4, sempre a piè zoppo, saltandovi dentro a sua volta e facendonela uscire. Arrivato all'inferno, non deve fermarvisi, ma saltare al di sopra, nell'altare, dove può mettere entrambi i piedi a terra e riposare. Poi, a piè zoppo, rifà la strada, saltando al di sopra dell'inferno, egli e la piastrella.

1682. Dopo aver lanciata la piastrella in ognuna delle brache, la lancia nel paradiso, dove pure può riposare; ma per uscirne è costretto a metter la piastrella, coll'aiuto dell'altro, sur un piede, poi a piè zoppo deve così lanciarla fuori della marella, ed uscirne a sua volta, sempre con un piede solo. Se riesce a tutto questo, ha vinto. Se butta la piastrella nell'inferno, è costretto a ricominciare.

Giuoco della mosca cieca.

1683. È uno dei più noti e cari giuochi della infanzia. Un fanciullo cogli occhi bendati deve prendere e riconoscere uno degli altri fanciulli che gli corrono incontro. Se indovina, gli cede il posto. I fanciulli poi lo avvertono quando s'avvicina a un oggetto urtando il quale potrebbe farsi male.

Giuoco della pentolaccia.

1684. S'usa in molti villaggi il giovedì grasso. Una pentola è rovesciata sul suolo, sopra alcune leccornie: aranci, confetti, ed altro. Un ragazzo scelto a sorte è bendato, e, armato d'un bastone, ha diritto

Digitized by Google

a colpire tre volte. Se riesce a romper la pignatta, ha conquistato le belle e buone cose che vi stan sotto. Altrimenti cede il posto a un altro.

Giuoco delle ombre.

1685. È un giuoco divertentissimo, nel quale spesso gli adulti prendono il posto dei fanciulli. Una cortina bianca, un lenzuolo, son tesi sur un uscio aperto. Di qua è uno scelto a sorte, al buio; di là son tutti gli altri, e passano ad uno ad uno fra l'uscio e un lume acceso, sì che la loro ombra venga proiettata di profilo sulla tela, sino a che il paziente abbia indovinato il nome d'uno di essi che dovrà allora prendere il suo posto. S'intende che ciascuno si contraffà e si camuffa meglio che può, per non essere riconosciuto.

Giuoco della parola nascosta.

1686. Scelto colui che deve indovinare la parola nascosta, e fattolo allontanare, si pensa dalla società una parola, d'uso abbastanza comune perchè si possa facilmente far entrare in un discorso qualsiasi. Scelta la parola, l'indovinatore rientra ed ha il diritto di fare una domanda qualsiasi a ciascuno degli astanti che hanno a lor volta il dovere, rispondendo, di pronunciare la parola scelta. Con un po' d'attenzione, egli potrà notare la parola ripetuta da tutti, e indovinarla. Quegli che gliel'avrà fatta indovinare, prenderà il suo posto.

1687. Invece d'una parola si potranno scegliere uno o due versi d'un poeta ben noto, o un proverbio, e le lor parole si divideranno ordinatamente fra i convenuti seduti in semicerchio. Colui il quale deve indovinare, comincerà in tal caso col rivolgere la domanda al primo che dovrà intercalare la prima parola del verso o del proverbio nella risposta; poi al secondo che dovrà intercalarvi la seconda parola, e così di seguito.

Giuoco del tribunale.

1688. In questo giuoco, uno dei convenuti, scelto a sorte, fa da *accusato*, e si pone seduto nel centro d'un semicerchio formato da tutti gli altri che fanno da *giudici*. Uno solo rimane in piedi, e funge da *accusatore*. A questo scopo si reca da tutti, e raccoglie le accuse che poi dovrà ripetere all'accusato. Ad ogni accusa, l'accusato nomina il giudice che egli suppone esserne l'autore. Se indovina, il giudice prende il posto dell'accusato, e questi quello dell'accusatore.

Giuoco degli omonimi.

1689. Come nei giuochi precedenti, i convenuti seggono in semicerchio, uno di essi esce, e gli altri scelgono una parola che abbia parecchi significati. Quegli che deve indovinare rientra, e può fare a ciascuno queste tre domande: *a*) Quanto vi piace? *b*) Che cosa ne fate? *c*) Dove lo mettete? Quegli che con le risposte gli fa indovinare la parola scelta, ne prende il posto. Quelli che danno una risposta data già da altri, pagano un pegno.

1690. Ecco alcuni esempi di omonimi:

Baco (verme e battello).

Bruno (colore, lutto, filosofo).

Calice (bicchiere, vaso sacro, parte del fiore).

Caro (disorbitanza di prezzo, sonno morboso, aggettivo che vale grato, noto scrittore).

Botta (colpo, lucerna per gli uccellatori notturni, rettile, noto storico).

Bussola (sedia, scatola, bussola dell'uscio, bussola dei venti).

Corte (dei principi, del tribunale, d'amore, della casa).

Gola (parte del corpo, ghiottornia, passo stretto fra i monti, condotto dell'acqua).

Liuto (strumento musicale, barchetta, vaso dei chimici antichi).

Lucifero (il sole, il pianeta Venere, l'angelo ribelle).

Malta (varietà di bitume, melma, nota isola).

Merlo (noto uccello, coronamento di antichi edifizi, merletto).

Nottola (noto carnivoro, specie di serratura).

Ora (parte del giorno, avverbio).

Pianeta (astro, veste sacerdotale).

Pianta (nome generico d'ogni sorta d'alberi, il di sotto del piede, il disegno d'una città, d'un edifizio ec.).

Re (capo di governo, scacco, carta da giuoco).

Sedia (arnese per sedere, carrozza).

Spada (arme e pesce).

Tasso (albero, animale, termine di scienza delle finanze, noto poeta).

Tavoliere (pel giuoco della dama, banchiere, pianura delle Puglie).

Digitized by Google

Vantaggio (profitto, comodo, arnese di stamperia).

Vite (la pianta dell'uva, strumento meccanico).

Volta (copertura in mattoni di una stanza o d'altri edifizi, determinazione di tempo, noto fisico).

Giuoco degli enigmi.

1691. L'enigma è un problema da risolvere, è una parola che bisogna indovinare per mezzo d'una definizione resa apposta oscura. Uno degli enigmi più celebri fu quello che la Sfinge diede ad Edippo e che questi indovinò: « Quale è l'animale che cammina a quattro piedi la mattina, a due piedi a mezzogiorno, a tre piedi la sera? » — È l'uomo, che bambino si trascina sui piedi e sulle mani, adulto cammina saldo su' suoi due piedi, vecchio s'aiuta col bastone.

1692. Un grazioso enigma è il seguente: « Implacabile nemica del riposo degli uomini, mille innamorati sono invidiosi di mia sorte. Mi pasco di sangue e trovo la vita nelle braccia di chi cerca la mia morte. » La soluzione dell'enigma è: la pulce. Un enigma ben noto è questo: « Chi mi nomina mi rompe. » Soluzione: il silenzio. Un enigma impertinente domanda: « Quale è il grazioso animale che s'abbiglia, sbadiglia e si disabbiglia? » — È la donna.

Giuoco delle sciarade.

1693. La sciarada è un enigma che consiste nella divisione sillabica d'una parola in modo che ognuna delle parti in cui è divisa sia una parola che abbia un significato. Le sciarade si fanno quasi sempre in versi. È celebre quella che si attribuisce al Foscolo:

È *intero*
Tagliare il *secondo*
Ad ogni *primiero*.

La soluzione della quale è: *Re-gola*.

1694. Ecco altri due esempi di sciarade:

Sala il *primiero*,
Sala il *secondo*,
Sala l'*intero*.

La soluzione è: *Sala-moia*.

Al *primo* dell'*intero*
Cede ognun che sia al mondo:
Il contadino umile ed il *secondo*,
Il pastore e il guerriero.

La soluzione è: *Amo-re*.

1695. Si fanno sciarade d'ogni specie: quelle *ad incastro* sono le più frequenti. Eccone un esempio:

Fior di *secondo*,
Tu sei gentil *primiero*....
Anzi, se un *l* ti dono,
Un grazioso *intero*.

La soluzione è: *Fiore-l-lino*.

1696. Di queste specie di giuochi se ne hanno infinite: per esempio, i rebus monoverbi, come questo:

S — I

la soluzione del quale è: *Tra-si-meno* (—); i logogrifi, come questo:

3. Io procaccio all'uomo il sale.
5. Ed io vivo allo spedale.
4. La mia cipria è nerofumo.
5. Nobil forma io spesso assumo.
5. Prigionier caddi a Barletta.
8. Ed io vivo all'Alpi in vetta.

La soluzione del quale è: *Mar, matto, mora, marmo, Motta, marmotta*; le parole quadrate, le parole a losanga, ec.

Giuochi numerici.

1697. Ecco alcuni graziosi giuochi che hanno per base il calcolo numerico:

1698. *a) Problema.* — Un signore riceve in dono 32 bottiglie d'ottimo vino, che egli fa riporre in cantina, facendo osservare al suo servo, che ve ne sono nove per lato, così:

1	7	1
7		7
1	7	1

Il servo ne ruba 12, in tre riprese, quattro per volta. Tuttavia avendo il signore visitata appunto tre volte la cantina, e contate le bottiglie, egli ne aveva sempre trovate nove su ogni lato. Come avea fatto il servo? — Ecco la soluzione del problema. I tre quadri rappresentano le tre disposizioni successive delle bottiglie, dopo il primo, dopo il secondo e dopo il terzo furto:

2	5	2
5		5
2	5	2

3	3	3
3		3
3	3	3

4	1	4
1		1
4	1	4

Digitized by Google

1699. *b) Problema.* — Dati tre recipienti, uno capace di otto litri e ripieno di vino, e due capaci rispettivamente di cinque e di tre litri, vuoti, dividere gli otto litri di vino in due parti uguali, senza servirsi d'alcun altro vaso. Ecco la soluzione:

Siano i tre vasi	8	5	3
Riempite il vaso da tre litri	5	0	3
Vuotate i tre litri nel vaso da cinque litri	5	3	0
Riempite di nuovo il vaso da tre litri	2	3	3
Vuotate due litri nel vaso da cinque litri	2	5	1
Riponete i cinque litri nel vaso da otto litri	7	0	1
Vuotate il vaso da tre entro il vaso da cinque litri	7	1	0
Prendete tre litri da quello da otto litri	4	1	3
Mettete questi tre litri nel vaso da cinque	4	4	0

1700. *c) Segreto per indovinare l'età d'una donna,* un numero o una somma qualsiansi purchè non superiore a 127. Soluzione: presentate alla donna della quale volete indovinare l'età, i sette quadri seguenti, chiedendole ad ogni quadro se il numero de' suoi anni vi si trovi, e ponete in disparte i quadri pei quali avrete risposta affermativa. Poi sommate le prime cifre di ciascuno dei quadri messi in disparte, e avrete il numero desiderato.

Giuochi di pazienza.

1701. I Cinesi e gli Indiani sono maestri nell'arte dei giuochi di destrezza e di pazienza. Eccone uno d'origine indiana, curiosissimo: abbiansi tre chiodi di legno infissi in una tavoletta, e otto rotelle o dischi di legno forati, di diametro decrescente. Si pongono queste rotelle infilandole sur uno dei chiodi, l'una sull'altra, la più larga alla base, la più stretta superiormente. Si tratta di trasportar la torre, mantenendo l'ordine dei dischi, sur un altro chiodo, con queste regole: di non spostare mai che un disco per volta, e di non poter mettere il disco che sopra un ago libero o sopra un disco più grande. L'operazione riesce con 250 mosse. Il giuoco si fonda sul problema elementare delle combinazioni di cui Newton diede la formola generale, che è la seguente:

$$C = \frac{n\,(n-1)\,(n-2)\,\ldots\,3\,.\,2\,.\,1}{1\,.\,2\,.\,3\,.\,4\,\ldots\,m}$$

in cui C è il numero delle combinazioni possibili di un numero n di oggetti in m posti.

Giuochi ottici.

1702. Una delle più strane illusioni che si possano raccomandare ai dilettanti di

1	2	3	4	5	6	7
1 45 87	2 46 86	4 45 86	8 45 90	16 53 90	32 53 107	64 85 106
3 47 89	3 47 87	5 46 87	9 46 91	17 54 91	33 54 108	65 86 107
5 49 91	6 50 90	6 47 92	10 47 92	18 55 92	34 55 109	66 87 108
7 51 93	7 51 91	7 52 93	11 56 93	19 56 93	35 56 110	67 88 109
9 53 95	10 54 94	12 53 94	12 57 94	20 57 94	36 57 111	68 89 110
11 55 97	11 55 95	13 54 95	13 58 95	21 58 95	37 58 112	69 90 111
13 57 99	14 58 98	14 55 100	14 59 104	22 59 112	38 59 113	70 91 112
15 59 101	15 59 99	15 60 101	15 60 105	23 60 113	39 60 114	71 92 113
17 61 103	18 62 102	20 61 102	24 61 106	24 61 114	40 61 115	72 93 114
19 63 105	19 63 103	21 62 103	25 62 107	25 62 115	41 62 116	73 94 115
21 65 107	22 66 106	22 63 108	26 63 108	26 63 116	42 63 117	74 95 116
23 67 109	23 67 107	23 68 109	27 72 109	27 80 117	43 96 118	75 96 117
25 69 111	26 70 110	28 69 110	28 73 110	28 81 118	44 97 119	76 97 118
27 71 113	27 71 111	29 70 111	29 74 111	29 82 119	45 98 120	77 98 119
29 73 115	30 74 114	30 71 116	30 75 120	30 83 120	46 99 121	78 99 120
31 75 117	31 75 115	31 76 117	31 76 121	31 84 121	47 100 122	79 100 121
33 77 119	34 78 118	36 77 118	40 77 122	48 85 122	48 101 123	80 101 122
35 79 121	35 79 119	37 78 119	41 78 123	49 86 123	49 102 124	81 102 123
37 81 123	38 82 122	38 79 124	42 79 124	50 87 124	50 103 125	82 103 124
39 83 125	39 83 123	39 84 125	43 88 125	51 88 125	51 104 126	83 104 125
41 85 127	42 126	44 85 126	44 89 126	52 89 126	52 105 127	84 105 126
43	43 127	127	127	127	106	127

Digitized by Google

fisica ricreativa, è quella della *canna incantata*. Un bastoncino, una mazza, dati da uno degli spettatori, servono all'uopo. Lo sperimentatore, a due metri dal pubblico, siede, si pone dinanzi la canna, ritta, e tenendola colla sinistra la magnetizza con la destra.... sino a che la canna sta ritta da sè, in equilibrio, perfettamente isolata!... Un filo di seta nera, sottilissimo, o un capello, lungo circa 70 cm., attaccato per le sue estremità ai pantaloni, poco sotto le ginocchia, e contro al quale si appoggia la canna,... ecco la soluzione del mistero!

1703. Un fenomeno fisico notissimo, quello della rifrazione della luce, si presta alla soluzione del maraviglioso problema: *Far vedere sette lire e cinquanta centesimi con una moneta d'argento da due lire.* Ponete a questo scopo la moneta sur un piatto fondo, con alquanta acqua; prendete un bicchiere, capovolgetelo, riscaldatene l'aria con un fiammifero acceso, poi coprite la moneta col bicchiere, nel quale l'acqua salirà di qualche linea. Guardate allora la superficie del liquido e vedrete sotto la moneta da due lire, una grande moneta d'argento, uno scudo.... E fanno 7 lire. Poi guardate da sopra, e vedrete una piccola monetina: una monetina da 50 centesimi.... Sette lire e mezzo. Il problema è risolto.

Giuochi elettrici.

1704. L'*elettroforo* è la più semplice delle macchine elettriche. Ciascuno può fabbricarsene uno con una lastra di ebanite (cautciù indurito) e una laminetta di stagnola che vi s'incolli sopra. La lastra d'ebanite si fa di forma rettangolare, lunga circa 35 cm. per 15 di larghezza. La laminetta metallica lunga 15 cm. e larga 10. Per far funzionare l'elettroforo, si comincia col caricarlo d'elettricità ponendolo sur una tavola, in modo che la lamina metallica la tocchi, e fregando con forza e ripetutamente il cautciù con la mano asciutta o con un cencio di lana. Ciò fatto, si volge la lastra, si pone di nuovo sulla tavola e si tocca col dito la lamina metallica. Se allora si solleva la lastra tenendola fra le dita in modo da toccare solo il cautciù, la lamina metallica è caricata d'elettricità, e avvicinandole un dito se ne avrà una scintilla. Per avere nuove scintille, basta posar di nuovo la lastra sulla tavola, toccar la laminetta col dito, e risollevare la lastra. Di tanto in tanto poi bisogna ricominciare l'operazione.

1705. L'elettricità sviluppatasi così, si può rendere manifesta con una serie di esperimenti graziosissimi. Con del midollo di sambuco si costruiscono, unendone i pezzetti con sottilissimo fil di rame, dei fantocci snodati, con le braccia unite al corpo mediante un filo, coi capelli di pelo, i quali, se si porranno sulla lamina metallica, o se, postili sur una tavola, si avvicinerà ad essi la lastra, si moveranno e avranno i capelli ritti. Dei serpentelli di pezzetti di sambuco balzeranno via, se posti sulla lamina, e si drizzeranno se si avvicinerà ad essi la lastra; delle colombelle, delle farfalle prenderanno il volo.

1706. Coll'elettroforo si possono ripetere tutte le esperienze d'elettricità statica descritte nei trattati: attrazione e ripulsione dei corpi, grandinata, soneria, tubo luminoso, pistola di Volta, ec., e si può anche caricare una bottiglia di Leida.

1707. Sveliamo ai nostri lettori il segreto per costruire un maraviglioso tavolino rotondo abitato da spiriti che risponderanno ad ogni domanda, sia con colpi, sia con voci sepolcrali.... un vero *tavolo parlante*, nel quale l'elettricità dà la mano alla prestidigitazione ed alla magia. Il piede del tavolino racchiude un elemento di pila Leclanché, di forma depressa, accuratamente nascosto nel nucleo che unisce le tre gambe alla colonna. Il piano del tavolo è in due parti: la parte inferiore è concava, la superiore è un sottile coperchio che ha uno spessore di due o tre millimetri. Nel mezzo del tavolo, al disotto del piano, trovasi un'elettro-calamita a due rami, disposta verticalmente.

1708. Uno dei capi del filo di questa elettro-calamita comunica con uno dei poli della pila, l'altro capo del filo con un cerchio metallico piatto, incollato contro la parte superiore del tavolo formante coperchio. Al disotto di questo cerchio metallico, ed a breve distanza, si trova un altro cerchio, dentato, collegato all'altro polo della pila. Quando si preme leggermente sul tavolino, il coperchio si inflette, il cerchio piatto tocca il cerchio dentato, e chiude il circuito della pila sull'elettro-calamita che attrae la sua armatura e produce un colpo secco; sollevando la mano, si rompe di nuovo il circuito e si ha un altro colpo

Digitized by Google

secco; facendo scorrere leggermente la mano sul tavolino, si ha una specie di rullio ec. Sostituendo all'elettro-calamita un piccolo ricevitore telefonico, e facendo comunicare pei piedi della tavola la tavola stessa con un sistema micro-telefonico posto in una stanza attigua nella quale sia un compare, il tavolo parlerà veramente....

Igiene.

1709. L'igiene è l'arte di conservar la salute, di perfezionarla, e di prevenire le malattie. Essa insegna all'uomo quali sono i suoi veri bisogni, e in qual modo deve soddisfarli allo scopo appunto di conservare e perfezionar la salute. Anticamente l'igiene era tutta la medicina. Oggidì ne è la parte più utile e più pratica.

1710. L'igiene si divide in pubblica e privata. L'igiene pubblica è l'igiene degli individui raccolti in società. Il suo scopo è sempre la salute dell'uomo, ottenuta eliminando quelle cause di malattie che agiscono sopra i diversi gruppi sociali: nazioni, province, municipi, professioni, e che appunto in ragione della loro grande estensione è più importante eliminare.

1711. L'igiene pubblica comprende l'igiene del suolo e delle strade, l'igiene delle abitazioni, l'igiene dell'aria, l'igiene dell'acqua, l'illuminazione pubblica, l'igiene delle scuole, degli ospedali, dei bagni pubblici, dei luoghi di pubbliche riunioni, dei cimiteri, delle case industriali, delle officine, dei mercati alimentari.

1712. L'igiene privata si occupa della salute individuale: ha per soggetto l'uomo nella pienezza della salute, per oggetto tutte le influenze interne ed esterne alla azione delle quali l'uomo è esposto, e finalmente l'uso che si può fare di queste influenze nell'intento della conservazione. È di quest'ultima specialmente che ci occuperemo: un po'qui, un po'parlando altrove dell'*Abitazione*, dell'*Acqua*, dell'*Allattamento e allevamento dei Bambini*, degli *Alimenti*, dei *Bagni*, delle *Bevande*, della *Ginnastica*, dell'*Illuminazione*, del *Matrimonio*, della *Toeletta*, delle *Vestimenta* (vedi).

1713. *Igiene dell'aria.* — L'aria è importantissima dal lato igienico, perchè troviamo in essa le cause più influenti della morbilità, sia per effetto delle sue proprietà fisiche, che degli effluvi e dei contagi di cui può essere veicolo. Essa è un miscuglio i cui ingredienti più importanti sono l'ossigeno, l'azoto, l'anidride carbonica ed il vapor d'acqua. Altri corpi vi si trovano in proporzioni minori e più variabili, una parte dei quali costituisce il cosiddetto *pulviscolo* o *limo atmosferico*, composto di elementi organici e di elementi minerali.

1714. Il limo atmosferico è causa di moltissime malattie. Le polveri minerali prodotte dalle diverse industrie, siano esse inerti o direttamente dannose, sono sempre nocive. Esse penetrano nell'interno dei tessuti, e persino del tessuto polmonare. Hanno inoltre una influenza speciale sulla pelle, la quale consiste nella otturazione delle aperture delle glandole sudorifere e sebacee, e nella irritazione locale specialmente di certe parti.

1715. Il pulviscolo organico dell'aria risulta di ovuli di infusori, di polline, specialmente in primavera, di germi di crittogame, e di germi di bacterii di varie forme in quantità grandissima. Molti di questi microorganismi sono patogeni, cioè generatori di speciali malattie, epidemiche e contagiose; essi variano in quantità nei vari anni e a seconda delle epoche dell'anno e delle ore del giorno. Il tempo asciutto, sia esso caldo o freddo, pare giovi alla loro esistenza. Quindi in estate abbondano più che nelle altre stagioni.

1716. L'organismo umano è tale, che si presta a tollerare i cambiamenti della pressione atmosferica. Tuttavia vi sono certi limiti oltre ai quali l'influenza della aumentata o diminuita pressione può nuocere all'uomo. Così gli areonauti che salirono sino a 7000 metri non ebbero quasi punto a soffrirne. Oltre questo limite, sempre caddero in deliquio, e taluno morì. Altrettanto dannosa è l'aria compressa.

1717. Nelle vicinanze dei larghi pantani, delle paludi, l'aria contiene sempre un eccesso d'acido carbonico. Ma l'influenza più dannosa delle paludi è indubbiamente rappresentata dai germi dei microorganismi dei quali l'aria si fa veicolo. Anche l'aria delle grandi città contiene quasi sempre acido carbonico in copia.

1718. L'acido carbonico e i corpuscoli organici sono anche sparsi nell'aria in grande copia dai cimiteri; ed è per ciò che l'igiene consiglia la creazione di nuovi cimiteri molto lontani dalle città, e meglio ancora la cremazione dei cadaveri. Inoltre l'aria delle tombe è eminentemente

Digitized by Google

viziata dai gaz della putrefazione, e questa nozione dovrebbe essere diffusa fra gli operai dei cimiteri, a molti dei quali si trasmettono talora malattie zimotiche o contagiose.

1719. Anche i prodotti della combustione, e specialmente quelli della combustione del gaz, possono dar luogo a malattie: cefalalgie, dispnee, bronchiti. I prodotti della combustione del carbone sono anche più dannosi: l'acido carbonico che se ne sviluppa quasi puro è deleterio. Anche le influenze dannose del fumo del tabacco sono universalmente note.

1720. Per conservare pura l'aria nelle città, le vie dovranno avere una razionale direzione, saranno moltiplicate le piazze, allontanate dalle case e dal suolo tutte le cagioni di decomposizioni organiche, di sudiciume, trasformate le piazze in giardini.

1721. La respirazione animale altera presto l'aria atmosferica, e la riunione d'uomini o d'animali in uno spazio limitato costituisce un pericolosissimo centro d'infezione. È sempre dove la popolazione è più agglomerata, che le malattie epidemiche mietono maggior numero di vittime. Per la stessa ragione è antigienico il dormire in molti in una sola camera.

1722. *Igiene dei sensi.* — Tutti i nostri sensi ci sono ugualmente, o quasi, necessari. La nostra forza, la nostra potenza, dipendono soprattutto dalla maggiore nostra perfezione degli organi dei sensi, poichè questi trasmettono al cervello tutte le impressioni esterne. L'igiene dunque dei sensi ha somma importanza.

1723. Il *tatto*, senso che s'esercita per tutta la superficie del corpo, per la pelle, e che ha per organo speciale la mano, e come istrumento più perfetto le dita, è in ragione diretta della finezza della pelle. Devesi pertanto evitare alla pelle ogni causa di indurimento, e conservarle le sue preziose proprietà con tutte le cure necessarie, nello stesso tempo che devesi abituarla alle influenze atmosferiche.

1724. Il tatto è il primo dei nostri sensi che entra in azione. È soprattutto pel tatto, che il fanciullo vive. Nei ciechi d'ordinario è straordinariamente perfezionato. È per mezzo di esso che riescono a riconoscere i diversi oggetti, a scrivere, a leggere caratteri in rilievo, a distinguere persino i colori. (Vedi *Toeletta* e *Vestimenta*.)

1725. Il *gusto* è una specie di tatto. È la sentinella avanzata dello stomaco, e merita ogni considerazione. Risiede nella bocca, tutte le parti della quale, e specialmente la lingua, sono dotate di grande sensibilità, e ci fa conoscere talune delle proprietà delle materie che debbono servire alla alimentazione del nostro corpo.

1726. Per essere quale si conviene, esige il completo sviluppo e l'integrità di tutte le parti che ne sono l'organo. La sua igiene prescrive l'esclusione di tutte le sostanze che possono irritare o recar danno alla lingua e alla mucosa della bocca, alterarne la sensibilità, modificarne le secrezioni. Tali sono le vivande irritanti, le bevande alcooliche, il tabacco, l'oppio.

1727. L'abuso della pipa e del sigaro, ed in particolare della sigaretta, nuoce specialmente al gusto. La loro azione irritante sulle pareti boccali provoca una salivazione spossante, e il senso del gusto è atrofizzato dal fumo acre e narcotico. L'uso del tabacco masticato è anche più condannabile: oltre all'eccitare soverchiamente la salivazione, corrode i denti e irrita le gengive e il palato. (Vedi *Toeletta*.)

1728. Il pervertimento del gusto è quasi sempre un sintomo d'un'affezione dello stomaco e del sistema nervoso. I gastralgici, i nevrotici, le ragazze clorotiche, hanno sempre il senso del gusto in condizioni anormali.

1729. Il senso del gusto è reso ottuso quando la lingua è sporca. Le bevande leggermente acidule e toniche sono, avuto riguardo all'organo del gusto, le più igieniche. Il gusto si perfeziona negli adulti, e sono gli adulti soprattutto che debbono conservarlo, eliminando ogni causa di pervertimento.

1730. Il senso dell'*odorato* è intimamente legato a quello del gusto. Risiede nelle fosse nasali, e si produce pel contatto dei corpuscoli odoranti sulla membrana umida che le tappezza. Tutto ciò che altera o irrita questa membrana indebolisce il senso dell'odorato. È noto, che chi è raffreddato sente meno gli odori.

1731. Il senso dell'odorato ci avverte in qualche modo della bontà degli alimenti. Una sostanza che ripugna al nostro odorato non conviene quasi mai al nostro stomaco.

1732. Coloro che vivono abitualmente fra odori e profumi e aromi vari e forti, sono esposti a perdere l'odorato. L'uso smodato del tabacco da naso lo altera e

Digitized by Google

diminuisce. La perdita parziale dell' odorato annuncia sempre una alterazione della mucosa nasale. L'anosmia, o perdita completa dell' odorato, dipende dalla paralisi dei nervi olfattori o da una lesione del cervello.

1733. L'*udito* ha il suo organo nell'orecchio, un organo complicatissimo e delicato. È un senso eminentemente sociale, perchè per esso l'uomo comunica co' suoi simili, si civilizza e si perfeziona. L'udito ha dato origine alla musica. Più l'organo dell'udito è delicato, e più facilmente avverte le lievi differenze che sono fra i suoni, e per la intensità, e pel timbro, e per l'altezza.

1734. Le passioni più potenti si destano e si eccitano per mezzo dell'udito. Il sordo, insensibile alla voce dell'amore, all'accento dell'entusiasmo, ai suoni musicali, è veramente da compiangere. La musica servì e serve tuttora alla cura di molte malattie, come la parola serve alla persuasione. Quale differenza fra la parola letta e la udita!

1735. L'igiene dell'udito raccomanda di guardarlo dagli agenti diretti o indiretti che potrebbero produrre delle lesioni nella membrana che tappezza il condotto auditivo. L'uso d'un cura orecchi metallico, appuntito, dentato; i liquidi irritanti; le correnti d'aria; i grandi e improvvisi rumori; la rarefazione e la compressione soverchia dell'aria atmosferica; il sudiciume, possono alterarlo più o meno profondamente, e produrne anche la perdita.

1736. L'educazione dell'udito è tutta nella abitudine del ritmo. Il ritmo è il tipo dei movimenti della vita. La lettura, la declamazione, il canto, la musica, sono gli educatori di questo senso.

1737. Nessun corpo estraneo deve penetrare nell'orecchio. Se vi penetri qualche insetto, si sdrai sur un lato il paziente, e si estragga l'insetto coll'aiuto d'un paio di pinzette non appuntite. Stirando leggermente in alto il padiglione dell'orecchio, si distende il condotto uditivo e si rende più facile l'operazione.

1738. Il senso della *vista* è senza dubbio il più maraviglioso e il più prezioso di tutti i sensi. Il suo organo è l'occhio, un apparecchio complicatissimo che il medico e il fisiologo studiano micromillimetro per micromillimetro, e delicatissimo. L'occhio fu detto da molti lo specchio dell'anima.

1739. La luce che è il mezzo della visione può avere una influenza dannosa sull'organo della vista. Una luce troppo viva e continua lo stanca e lo indebolisce. Tutto ciò che attenua la vivacità della luce, soprattutto artificiale, giova alla conservazione di questo senso.

1740. L'igiene nella illuminazione delle scuole ha somma importanza. Una scuola ben illuminata deve avere 25 cm. q. di finestra per ogni metro di superficie. Le finestre volte a nord debbono essere situate sempre a sinistra dello scolaro; non mai di fronte. La luce insufficiente è pure una causa di miopia, maggiore forse della luce intensa.

1741. Il gaz è igienicamente da preferirsi al petrolio, purchè la fiamma sia accolta in un tubo cilindrico, cilestro, non smerigliato, intorno al quale sia un riflettore conico di ferro bianco a superficie interna verniciata di leggiero turchino, e il lume sia in alto, a sinistra, a un metro almeno dal capo di chi legge o scrive. Le lampade a sostegno basso, tanto care agli scrittori miopi, sono perniciosissime.

1742. Ai provveditori, ai maestri delle scuole raccomandasi vivamente di non somministrare inchiostro sbiadito agli scolari: è un mezzo di concorrere allo sviluppo della miopia. Ai direttori degli asili raccomando di far cucire i fazzoletti all'abito dei bambini. Si eviteranno così i frequenti scambi di pezzuole, e si porrà un freno alla rapida diffusione delle malattie contagiose dell'occhio. La cucitura sarà fatta in modo da permettere ugualmente di nascondere il fazzoletto nelle tasche.

1743. Gli scolari evitino gli eccessi di una lunga lettura, prendano tratto tratto delle note più di quel che non sogliano fare, riflettano e si ribellino contro chi vuole i libri costantemente sul tavolo e non mai in mano. Ne avranno vantaggio per la igiene della vista, e per molti altri riguardi.

1744. I *libri* dovrebbero essere stampati su carta giallognola, e su carta giallognola dovrebbesi scrivere. Javol consiglia razionalmente un giallo risultante dalla assenza dei raggi turchino e violetto, analogo a quello dei fogli ottenuti colla pasta di legno, e che a torto si corregge con una addizione di turchino oltremare. I libri di grande formato, a linee lunghe, le edizioni a caratteri troppo minuti, sono perniciosi alla vista. I caratteri rotondi, di asta non troppo capillare, come sarebbero il tipo

Digitized by Google

bodoniano e l'elzeviro, sono i più igienici per la vista. La insufficiente ed irregolare spazieggiatura fra parola e parola e l'eccessivo avvicinamento delle lettere fra di loro contribuiscono pure a rendere la lettura faticosa e per conseguenza nociva alla vista.

1745. Il fumo, la polvere, le lampade a fiamma oscillante, il passaggio improvviso da una luce intensa ad una profonda oscurità, e viceversa, sono perniciosi alla vista. Si riposi quando si avverte un senso di bruciore o di pizzicore agli occhi. Non si legga al lume della luna, o ad altro debole lume. Certe professioni, certi mestieri, come quelli del microscopista, dell'orologiaio, dell'incisore, predispongono alla miopia. La vista continua della neve, nelle regioni polari, produce gravissime malattie dell'occhio.

1746. La parola potente della scienza non valse ancora a sradicare vergognosi pregiudizi sull'uso degli *occhiali*. È soltanto col mezzo degli occhiali che si può migliorare la facoltà visiva alterata, o conservarla integra ed opporsi a mille perniciose influenze. Così, quando la retina sia particolarmente e patologicamente resa sensibile alla luce gialla, si adoperino occhiali a vetri turchini. Quando si tratti invece di diminuire la pericolosa influenza d'una luce bianca vivissima, come quella del sole, si adoperino gli occhiali affumicati.

1747. Gli occhiali devono applicarsi ogni volta che ne sia il caso, anche in tenera età. I ragazzi che scorgano male da lontano, ai quali la lettura sia impossibile a distanza normale, solo per mezzo di occhiali da *miopi* potranno applicarsi per parecchie ore di seguito a leggere e a scrivere, senza andar incontro ai molti e gravi pericoli provocati da disordini intraoculari. Così quelli che, sebbene abbiano vista acutissima, dopo un'ora o due di lettura sentono una imperiosa necessità di chiudere gli occhi, di soffregare le palpebre, di costringere i bulbi colla mano, di riposarsi tratto tratto, e avvertono una acuta doglia all'angolo interno del sopracciglio, sino a che l'occupazione viene loro impossibile, hanno bisogno di occhiali da *ipermetropi*. In ogni caso spetta allo specialista il fissare la scelta sul grado delle lenti da adottare, e l'esaminare anche se la potenza visiva di uno degli occhi sia diversa da quella dell'altro.

1748. Lo *strabismo*, o deformità per la quale entrambi gli occhi, o uno solo di essi, si scostano dall'asse visuale normale, si sviluppa ordinariamente nell'infanzia; e le mamme dovrebbero aver ogni cura di disporre convenientemente le culle dei loro bambini, per non porli nel pericolo di diventar strabici. Lo strabismo invecchiato si guarisce difficilmente.

1749. Lavate spesso, specialmente durante l'estate, gli occhi con acqua purissima. Se essi sono leggiermente iniettati di sangue, lavateli con acqua di rose e solfato di zinco. In ogni altro caso ricorrete al medico, e prontamente. Diffidate sempre dei colliri non prescritti dal medico, e delle acque e delle pomate proclamate sovrane contro il mal d'occhi dai cerretani, dalle donnette, dalla quarta pagina dei giornali.

1750. Se un corpo estraneo vi penetra fra il bulbo e le palpebre, non fregate colle dita o colla pezzuola il vostro occhio: non fareste che irritarlo di più. Ricorrete a qualcuno che vi rovesci la palpebra e con un pezzetto di carta o di tela bagnate ve ne liberi.

1751. *Igiene del sonno.* — Il sonno è indispensabile a riparar le forze dell'uomo, come di tutti i viventi. La sua insufficienza è dannosa alla salute. La sua durata deve però variare a seconda dell'età, del sesso, della costituzione. Un bambino ha bisogno di dormire più di un adulto, un adulto più d'un vecchio, la donna più dell'uomo. Il sonno igienico è quello che si dorme la notte, e con certe regole.

1752. L'attività fisica durante il giorno, il pasto serale leggero e composto d'alimenti di facile digestione, la pace del cuore e la serenità dell'animo, sono i principali fattori d'un buon sonno. (Vedi *Abitazione.*)

1753. Dormire meno di sei ore, dormire più di dieci ore, sono due abitudini ugualmente antigieniche. La prima fa languire le funzioni vitali come la seconda. I bambini dovrebbero dormire da otto a dieci ore, i giovani da sette ad otto, gli adulti da sei a sette.

1754. Un noto aforisma della scuola salernitana prescrive di levarsi alle cinque, di far colazione alle nove, di desinare alle cinque, e di andare a letto alle nove. Un altro prescrive di levarsi alle sei, di far colazione alle dieci, di desinare alle sei, e di coricarsi alle dieci.

1755. Una regola generale, igienica, indi-

Digitized by Google

scutibile prescrive di coricarsi di buon'ora e di levarsi per tempo. Le prime ore della notte sono le più adatte al sonno, come le prime del giorno sono le più acconce pel lavoro, e soprattutto pel lavoro intellettuale.

1756. Durante il sonno il corpo deve essere completamente spogliato delle vestimenta. La posizione orizzontale, sul fianco destro, con la testa un po' elevata, sur un letto non troppo molle, in una stanza bene aerata, ben coperti, è la più igienica.

1757. L'insonnia è più frequente nella vecchiaia che nella giovinezza e nell'età matura. In alcuni individui è prodotta dal temperamento, e in tal caso non costituisce proprio una malattia. Ma quando è accidentale, straordinaria, se ne deve cercar la causa e rimuoverla. Le vive preoccupazioni, l'eccitazione, l'uso smodato del caffè, la mancanza di moto, d'esercizio fisico, sono le principali cause della insonnia.

1758. Si consiglia contro l'insonnia l'uso nel pasto serale della lattuga, delle patate in insalata, e dei vini generosi, alcoolici, come la Malaga o il Marsala. Le passeggiate, la ginnastica, il lavoro manuale, soprattutto quando non se ne abbia l'abitudine, servono benissimo. L'uso del laudano, dell'oppio, della morfina, del cloralio, deve essere prescritto soltanto dal medico. Una buona pozione si ha mescolando ad un bicchier d'acqua cinque centigrammi di canfora in polvere e tre gocce di etere solforico.

1759. *Igiene dei temperamenti.* — La costituzione è la sostanza della nostra organizzazione, il temperamento ne è in qualche modo la forma. Esso è la maniera d'essere di ciascun individuo, determinata dal predominio di un sistema d'organi sugli altri. Diconsi quindi sanguigni, nervosi, linfatici, biliosi, misti, i temperamenti, secondo che in essi predominano il sistema sanguigno, o il nervoso, o il linfatico, o il gastro-epatico, o che due o più sistemi predominano sugli altri.

1760. Il *temperamento sanguigno*, caratterizzato da una pelle fina, da una faccia colorita, dai capelli castani, da una certa robustezza, dal collo un po' corto, dalla forza muscolare sviluppata, dalla respirazione larga e facile, dalla circolazione animata, dalla intelligenza e dalla imaginazione vive, dalle passioni violente, è il temperamento più favorevole all'equilibrio delle funzioni vitali.

1761. Ben diretto, il temperamento sanguigno dà la forza e la salute; ma se il sistema che ne è la base domina troppo, esso dispone alle malattie acute e di genere infiammatorio, alle emorragie, agli insulti apopletici. In questo caso un regime alimentare a base di legumi, insalate, carni bianche, frutta e bevande acquose, e l'astensione dalle bevande eccitanti, saranno necessari. Le professioni che richiedono la vita sedentaria e la meditazione non sono acconce pei temperamenti sanguigni. Qualche esercizio ginnastico è utilissimo. Sono da evitarsi i grandi calori e le stanze dove l'aria non sia abbondante.

1762. Il *temperamento nervoso* si manifesta colla sensibilità eccessiva, colla mobilità grande dei pensieri e dei propositi, onde risulta un certo disordine. La complessione magra e secca, la fisonomia pallida ed espressiva, l'occhio vivace, la fronte alta, i movimenti rapidi e bruschi, le impressioni vive e forti, ne sono le principali caratteristiche.

1763. I temperamenti eccessivamente nervosi danno luogo alle cosiddette malattie nervose, tanto dolorose e tanto difficili a guarire. Le malattie di cuore, di fegato, di stomaco, ne sono le conseguenze. Le occupazioni che richiedono abitudini molto sedentarie, le grandi fatiche, sono ugualmente da evitare dai nervosi, pei quali i viaggi, l'aria, l'esercizio moderato, i bagni freddi, il regime alimentare nutriente, ma non eccitante, sono indicatissimi.

1764. I capelli biondi o rossi, e fini, gli occhi cilestri, una certa rotondità di forme, la pelle bianca e fina, i peli rari, le carni molli e pallide, le labbra grosse, o specialmente il labbro superiore, le guance colorite, la bocca grande, il naso, le orecchie, le mani, i piedi, di proporzioni esagerate, sono i principali caratteri degli individui di *temperamento linfatico*, nei quali la forza vitale è poco attiva, il sangue povero di ferro, la disposizione alle malattie scrofolose e tubercolose grande, speciale.

1765. Ai linfatici giovano l'aria pura e rinnovata; il soggiorno in campagna, in luogo sano ed alto; l'esercizio regolare, sufficiente ed in relazione colle forze; i lavori manuali all'aria aperta, quando splende il sole; le sostanze animali, carne, uova, pesce, a base del nutrimento, i vini generosi, il caffè, gli aromi, i tonici, le vesti di lana, i bagni fortificanti.

1766. Il *temperamento bilioso* è dovuto

Digitized by Google

alla energia ed alla irritabilità del sistema digestivo, e specialmente del fegato. I segni principali ne sono la tinta bruna o giallognola della pelle, gli occhi neri, i capelli pure neri e spesso ricciuti, la fisonomia intelligente, i muscoli vigorosi, il carattere deciso, perseverante, ostinato. I biliosi soffrono facilmente di affezioni croniche del fegato, del tubo digestivo e delle sue dipendenze, e sono soggetti alla idropisia.

1767. Le stesse regole igieniche date pei sanguigni giovano ai biliosi. L'aria fresca, i bagni, i cibi e le bevande rinfrescanti, una abituale sobrietà, le frutta, i legumi, i vegetali piuttosto che le carni, saranno loro di grande giovamento. Eviteranno le passioni violente e le costipazioni. Fuggiranno ogni eccitamento fisico e morale.

1768. *Igiene della vecchiaia.* — Nei vecchi le forze fisiche s'indeboliscono, quando la intelligenza e gli affetti s'accrescono e si perfezionano ancora. Essi hanno quindi bisogno di cure speciali, d'un buon nutrimento, d'un'aria pura, d'un esercizio moderato, di pace e di tranquillità. Tuttavia i loro organi digestivi, essendo indeboliti, hanno bisogno di alimenti facilmente digeribili, e che in piccolo volume accolgano una quantità sufficiente di materie nutritive, e di bevande toniche. Essi debbono evitare ogni eccesso.

1769. I vecchi hanno grande giovamento dall'aria della campagna. Le vesti ben calde sono per essi un bisogno. Le loro facoltà intellettuali debbono essere esercitate moderatamente. Le passioni vive, le grandi commozioni mentali o sensuali possono determinare facilmente in essi malattie improvvise e mortali.

Illuminazione.

1770. Per ottenere la *luce* in condizioni pratiche, pei bisogni della illuminazione, si impiegano dei corpi speciali che diconsi appunto *sostanze illuminanti*, portandoli ad elevata temperatura, giacchè la luce non è che calore visibile, un particolar modo di vibrazione dell'etere a contatto d'un corpo riscaldato, che impressiona l'occhio. Qualsiasi corpo riscaldandosi emette calore oscuro dapprima, poi calore visibile o luce, che dal color rosso a poco a poco passa al color bianco abbagliante.

1771. Le sostanze illuminanti si portano alla conveniente temperatura per produrre luce, in due diversi modi: per mezzo della *combustione* e per mezzo della *corrente elettrica*. La combustione non è altra cosa che la combinazione chimica di un corpo detto combustibile, ricco di carbonio o di idrogeno o di idrogeno e di carbonio, coll'ossigeno dell'aria. Perchè il fenomeno possa essere utilizzato per la illuminazione, bisogna anzitutto che sia accompagnato da *fiamma*. Il solo magnesio, fra i corpi illuminanti, brucia senza fiamma.

1772. Producono fiamma combinandosi coll'ossigeno soltanto i corpi combustibili gazosi per loro natura, o quelli che si volatilizzano decomponendosi ad una temperatura inferiore a quella necessaria per la loro combustione.

1773. La fiamma non è altra cosa che un combustibile gazoso in combustione. In essa sono a considerarsi tre parti: l'involucro esterno che abbrucia, la parte mediana incandescente, ed il nucleo centrale ed inferiore, nel quale avviene il riscaldamento preventivo delle sostanze gazose.

1774. La fiamma viene tal volta utilizzata direttamente per avere la luce, come nei sistemi d'illuminazione cogli oli vegetali e minerali, colle candele, col gaz; tal altra viene impiegata solo per portare alla incandescenza altri corpi che poi emettono la luce, come nei sistemi ossidrico, al platino, alla magnesia.

1775. La illuminazione per mezzo della combustione si può ottenere in diversi modi:

a) mediante sostanze solide alla temperatura ordinaria impiegate sotto forma di candele, come sevo, olio di palma, acido stearico e palmitico, acido eloidico, cera, bianco di balena, paraffina; oppure magnesio in filo o in polvere (luce di Chatham);

b) per mezzo di sostanze liquide come gli oli fissi o grassi (di ravizzone, di oliva, di pesce ec.) e gli oli volatili o eterei come il canfino (essenza di trementina purificata), o minerali, come quelli che si ottengono dal catrame, dalla lignite, dallo schisto (olio solare, fotogeno, ligroino ec.), o naturali come il petrolio o lucilina;

c) per mezzo di sostanze gazose che si ottengono dalla distillazione secca del litantrace, degli schisti bituminosi, del le-

Digitized by Google

gno, delle resine, dei grassi, o dalla decomposizione del vapor d'acqua per mezzo del carbone; o mediante l'idrogeno ottenuto per via chimica.

1776. La luce elettrica che si distingue in luce ad arco, ad incandescenza e mista, è sempre un effetto d'incandescenza ottenuto mediante la corrente elettrica.

1777. *Candele.* — La candela di sego è ormai stata detronizzata: tanto, che in alcuni paesi non se ne trovano neppur più nel commercio. Eppure parve e fu veramente sì preziosa invenzione, e la sua luce tanto intensa, che i poeti paragonarono gli occhi delle loro innamorate a fiamme di candela.

1778. La candela di sego non s'adopera ormai più che in qualche casa per gli usi della cucina; ma essa dà cattivo odore, e nell'estate, e quando vien posta vicina ai fornelli, fonde facilmente. Inoltre dà una fiamma rossastra e vacillante, il lucignolo s'allunga rapidamente e richiede l'uso continuo delle smoccolatoie, e quando si spegne, se non si adopera lo spegnitoio, il lucignolo resta incandescente e manda fumo e puzzo nauseabondo.

1779. Le buone candele di sego debbono essere bianche, solide, col lucignolo ben uguale. Siccome è economico acquistarne in quantità, bisogna aver cura di tenerle in un sito fresco, soprattutto durante l'estate, e di custodirle contro i sorci e contro i topi che ne sono ghiottissimi.

1780. La candela stearica, chè quella di cera ormai non s'adopera più che per tenerla nei doppieri sul piano del caminetto, per gli usi dello scrittoio, e se ne fabbricano di eccellenti, colorate e profumate, rischiara meno assai delle lampade a benzina o a petrolio; ma è assai comoda pel suo più facile trasporto da una stanza all'altra. Costa più della candela di sego, ma dura di più, non sgocciola quando è di buona qualità, e sempre sgocciola meno; in fine non dà puzzo e non richiede l'uso delle smoccolatoie. Una candela stearica di 100 gr. di peso costa circa 25 centesimi e dura 10 ore.

1781. Una buona candela stearica deve essere bianca, dura, brillante, sonora, e non deve dare odore di sego quando si freghi. Il lucignolo dee pure avere caratteri speciali. Se è grosso e mal filato, forma abbruciando ciò che comunemente si dice il fungo, si piega, e fa sgocciolare la candela, che bisogna quindi smoccolare come se fosse di sego. Invecchiando, la stearica ingiallisce e si deteriora: non è quindi economico farne grandi provviste.

1782. Le candele si fissano nel candeliere avvolgendone l'estremità inferiore con una striscia di carta per impedirle di oscillare o di uscirne. Il candeliere deve esser provvisto d'una padellina per raccogliere le gocciole che colano dalla candela, specialmente quando si trasporta da un sito ad un altro. Le bugie, o piccoli candelieri, di porcellana bianca, col manico, sono indicatissimi per questo uso. Si fanno pure dei piccoli apparecchi in fil di ferro sui quali si adattano delle ventole di carta e che servono per le candele quando si voglia adoperarle per scrivere.

1783. *Lampade ad olio.* — Si hanno due tipi ben distinti di lampade ad olio: quelle *ad aspirazione*, e quelle *a pressione*. Il tipo più semplice delle prime è rappresentato dalle antiche lampade funerarie, delle quali si vede ancora qualche modello nelle campagne: è un recipiente largo, basso, a orlo foggiato sur un'estremità a becco, sulla quale s'appoggia un lucignolo rotondo che pesca nell'olio. È una lampada che arde sino a che ci ha una goccia d'olio, ma insudicia facilmente, è facile a rovesciarsi, la sua fiamma dà fumo e puzzo, e bisogna ad ogni momento farne uscire un po' di lucignolo, perchè questo si consuma rapidamente.

1784. Nelle lampade *a serbatoio* rotondo, chiuse, la parte superiore delle quali porta un corto cilindro appiattito di latta, pel quale passa il lucignolo che pesca con l'altra estremità nell'olio, il lucignolo, detto *calza*, è schiacciato, a fili intrecciati. Sono un progresso insomma sull'antica lampada funeraria. Ma esse non funzionano che quando il serbatoio è pieno o quasi. Quando il livello dell'olio s'abbassa, la fiamma diminuisce a poco a poco d'intensità, e finisce con lo spegnersi.

1785. Alla fine del secolo scorso fu inventato il *lucignolo cilindrico, vuoto*. L'aria circolava nel centro della fiamma di questo lucignolo, e ne faceva quasi sparire il nucleo oscuro. Un tubo cilindrico col quale si attorniò dava luogo ad una corrente ascendente che contribuiva a rendere più attiva la combustione, e a diminuire quindi ancor più la zona oscura e i prodotti fuligginosi. Restava a trovare il mezzo di rendere uniforme l'afflusso dell'olio al punto in combustione del luciguolo.

Digitized by Google

1786. Nella *lampada da scrittoio a pressione* il problema è in parte risoluto. Il serbatoio non è più sotto alla fiamma, ma di fianco, e il minimo livello cui vi può raggiungere l'olio è sempre più alto del punto cui brucia il lucignolo, al quale è unito mediante un tubo di piccol diametro. Era semplicemente un' applicazione della legge fisica per la quale nei vasi comunicanti i liquidi tendono a porsi allo stesso livello. Un piccolo serbatoio sotto al lucignolo raccoglieva l'olio che scendeva in eccesso dal tubo.

1787. Con un lucignolo cilindrico vuoto (Argand) e un tubo aspiratore di vetro, questa lampada dava ottimi resultati. Solo, il serbatoio lasciava nell'oscurità una parte della stanza nella quale era accesa la lampada. Buona per uno scrittore, soprattutto quando munita d'una ventola riflettrice, non serviva sur una tavola rotonda intorno alla quale sedessero dei convitati. Per questo fu inventata la cosiddetta *lampada astrale.* Il serbatoio era in forma anulare ed era posto intorno al tubo, in alto.

1788. La *lampada Carcel* segnò un nuovo progresso. Un apparecchio a pressione meccanica, mosso da un congegno d'orologeria, dà nella lampada Carcel una pressione costante ed uguale, sopprime lo sgocciolatoio, risponde in fine a tutte le esigenze, salvo a quella del buon mercato: ragione per la quale fu preferita la *lampada a moderatore Franchot,* nella quale la pressione è ottenuta mediante uno stantuffo che, sotto l'azione di una robusta molla, a cui mediante una chiave si può assegnare la necessaria tensione, comprime l'olio contenuto nel serbatoio, e lo obbliga a salire in un piccolo tubo che lo porta al lucignolo. Questa lampada brucia circa 60 grammi d'olio all'ora, e dà una luce circa il doppio di quella d'una candela stearica.

1789. Per funzionare a dovere, una lampada ad olio deve corrispondere ad alcune condizioni. Se il lucignolo sporge troppo, o se è troppo serrato dal porta-lucignolo, l'olio sale con difficoltà; sale in quantità soverchia se il tessuto del lucignolo è rilassato, e se non è serrato a dovere il lucignolo stesso. Il lucignolo deve inoltre esser tagliato superiormente in modo regolare e sufficiente, senza sfilaccicature. Altrimenti la lampada fila o dà fumo. È un' ottima precauzione il bagnare il lucignolo d' aceto ben forte, e il lasciarlo poi asciugare, prima di adoperarlo.

1790. Merita d' essere citata la cosiddetta *lampada del povero,* o *lampada Jobart,* pel suo poco costo e per la grande economia. Essa non è che un perfezionamento dell' antica lampada funeraria. Si compone d'un vaso di vetro contenente l'olio, e di un porta-lucignolo o luminello che mediante una forcella elastica si fissa alla parete di vetro all' altezza più conveniente. La calza è tagliata ad angolo acuto. Il vaso è munito d' un coperchio metallico con un foro nel mezzo coperto da un cappuccio, e molti altri fori più piccoli intorno. Il consumo dell' olio è d'un centesimo circa all' ora; la calza al riparo dall' aria non fa il fungo e non carbonizza, sicchè può durare per molti mesi. Chiudendo il foro centrale si avrà una lampada da notte che non brucerà più d' un centesimo d' olio per notte. Inoltre non presenta alcun pericolo d' incendio.

1791. *Lumi a petrolio.* — L'uso del *petrolio* è recente. Sebbene noto agli antichi, questo carburo d'idrogeno che si trova in natura allo stato liquido o butirrinoso, in copia grandissima specialmente nell'America Settentrionale, non fu adoperato a scopo d' illuminazione che nel 1858. Soltanto il petrolio liquido serve all'illuminazione dopo essere stato convenientemente depurato. Greggio è di color bruno verdastro o nero. Il petrolio butirrinoso serve per estrarne la paraffina, colla quale si fabbricano candele.

1792. I lumi a petrolio, sono lumi *ad aspirazione.* Nei più comuni il recipiente del petrolio è di vetro, e si trova direttamente sotto al becco. La distanza tra la fiamma e il livello del liquido non deve superare i 10 cm. perchè il petrolio possa salir facilmente lungo la calza. Questa è piatta; qualche volta è molto larga e costretta ad assumere vicino al becco una disposizione anulare come il lucignolo Argand (vedi n° 1787). Il becco consiste in un tubo metallico entro al quale scorre la calza guidata da un pernio munito di due ruote dentate, in una custodia che sostiene il tubo di vetro, e in un cappuccio metallico, nei becchi a calza semplice, munito superiormente di una fenditura che dà passaggio alla fiamma. Tutto questo apparecchio si invita sul recipiente del petrolio.

1793. Questo tipo è stato diversamente modificato. Il Boital ne ha costruite sei modificazioni a calza disposta circolarmente, e a tubo di vetro fortemente strozzato

Digitized by Google

circa alla metà dell'altezza della fiamma, a un centimetro dalla sommità del becco. Questo restringimento accresce la velocità dell'aria di combustione, e produce una fiamma alta che dà una luce fissa, chiara, brillante, uguale a quella di 15 candele nel tipo n° 1 (56 grammi di petrolio all'ora), di 10 nel n° 2 (33 grammi), di 8 nel n° 3 (30 grammi), di 6,5 nel n° 4 (27 grammi), di 4 nel n° 5 (22 grammi), di 3 nel n° 6 (18 grammi).

1794. L'uso del petrolio invece dell'olio ordinario nella illuminazione rappresenta una economia del 60 per 100. Il petrolio di buona qualità è quasi inodoro e incoloro. Posto in un piattino, non s'accenderà avvicinandogli un fiammifero che si deve spegnere se vi si tuffi. Un litro deve pesare 800 grammi. Le disgrazie d'incendio che talora ne derivano, provengono sempre da imprudenze commesse. Per evitarle, non si deve mai versare petrolio in un lume quando sia ancora acceso o caldo; e questa operazione si deve fare di giorno; se di sera, star lontani dai lumi accesi. Non collocare i lumi a petrolio sui fornelli di cucina; tenerli lontani dai bambini; averli a piede largo e pesante.

1795. Se si rovesci un lume a petrolio, e il petrolio si accenda, non vi buttate sopra acqua per spegnere l'incendio: ma sabbia o cenere. Meglio di tutto, prendere una coperta di lana o d'altra stoffa, possibilmente bagnata, e con essa soffocar la fiamma che, priva d'aria, si spegnerà.

1796. È economico comprare il petrolio in quantità. Si dovrà serbare però in sito fresco, e lontano dal focolare, dai caminetti, dalle stufe. I recipienti metallici sono da preferirsi a quelli di vetro. Se ne fanno di muniti d'un piccolo beccuccio curvato ad angolo ottuso che si può introdurre nell'apertura del serbatoio del lume, che servono benissimo.

1797. I *tubi di vetro* o *scartocci* dei lumi a petrolio si rompono con maggiore facilità quando non sono stati cotti a sufficienza, o quando il vetro non è ben omogeneo. Una corrente d'aria, un brusco abbassamento di temperatura, o viceversa, possono bastare a farli spezzare. Per conservarli, si dovrà evitare di dar d'un tratto tutta la fiamma, o di spegnere il lume se non si sia prima alquanto abbassata la calza. Si dovrà pure evitare, nel caso dei lumi sospesi sulla mensa, di collocarvi sotto la zuppiera fumante.

1798. Un buon mezzo per evitare che i tubi si rompano consiste nel tracciarvi nel senso della lunghezza una incisione con una punta di diamante. Si può pure mettere i tubi in un recipiente pieno d'acqua fredda, porre il recipiente sul fuoco e lasciarlo bollire.

1799. Per pulire i tubi di vetro, si adopera un cencio imbevuto d'alcool, oppure del tripoli o del bianco di Spagna in polvere finissima. Se avessero macchie resistenti, si adopererà un cencio di lana bagnato di poche gocce d'acido nitrico o cloridrico. Nelle case poi si dovrebbe sempre tenere una certa quantità di tubi di riserva pei casi in cui occorressero di notte.

1800. Una delle condizioni più importanti perchè un lume a petrolio funzioni come si conviene è che esso sia sempre ben pulito. I lumi si debbono pulire ogni giorno. I piccoli fori della custodia debbono esser sempre aperti. I lumi di cui non si fa più uso, debbono esser vuotati, lavati con acqua di potassa calda, fatti sgocciolare e asciugati al sole o al fuoco. La calza deve essere tagliata pari pari all'orlo del becco e non aver sfilaccicature.

1801. *Illuminazione a gaz.* — L'illuminazione a gaz offre un vantaggio grandissimo nell'economia: a uguale intensità di luce costa quattro volte meno dell'olio, e da cinque a sette volte meno della candela. La spesa d'impianto, per quanto considerevole, è presto coperta dal risparmio che si realizza.

1802. La forma più usata pei *becchi* è quella inventata da Argand, di forma anulare cioè, con diversi fori. I più comodi pei magazzini, per le botteghe, pei luoghi pubblici, hanno 15 fori. Per le case serve meglio il becco a ventaglio o a coda di pesce. Nelle anticamere, nei corridoi, per le scale, bastano i becchi a un solo foro. I piattellini di vetro sotto al becco evitano l'ombra al di sotto. I becchi a doppia corrente d'aria col tubo azzurrognolo o di mica e il panierino di porcellana, sono particolarmente indicati per le scuole e per le sale di lettura.

1803. Quando si voglia impedire alla corrente d'aria calda, che sale dalla fiamma insieme ai prodotti della combustione, di giungere al soffitto e di annerirlo, si applica al di sopra del becco un fumivoro, cioè una piccola campana di cristallo o di porcellana sospesa. I fumivori presentano inoltre il vantaggio di aumentare la lumi-

Digitized by Google

nosità della fiamma senza accrescere il consumo del gaz.

1804. I becchi debbono esser sempre tenuti ben chiusi, non solo per evitare la perdita del gaz, ma ancora e soprattutto per evitare gli accidenti che possono derivarne. Fortunatamente, in caso di fughe di gaz, il suo odore avverte della sua presenza. In tal caso, s'aprano subito tutte le finestre e si mandi pel gazista, guardandosi bene dal cercar da sè le fessure che la cagionarono, per mezzo d'un lume che potrebbe dar luogo ad una esplosione.

1805. In molti casi, nelle città dove l'illuminazione pubblica è a gaz, il gaz può essere anche il più economico e il più comodo mezzo di riscaldamento. Si fanno perciò degli appositi ed utilissimi apparecchi per riscaldare e cucinare, il principio dei quali consiste nel permettere che un volume considerevole d'aria si mescoli col gaz onde venga abbruciato tutto l'idrogeno e il carbonio, le cui particelle non debbono sfuggire all'azione comburente dell'ossigeno. La fiamma diventa allora azzurra, perde la sua luminosità, ma si fa eminentemente calorifera.

1806. *Illuminazione elettrica.* — La diffusione di questo nuovo mezzo d'illuminazione, anche nelle case private, è ormai tale, che non si può non farne cenno. Alcuni ingegnosi industriali hanno inventate delle piccole lampade elettriche portatili che in molti casi possono essere utili, e che sempre possono servire ad ornare una sala. Notinsi, fra le altre, la *lampada Aboilard*, rappresentante la statua della *Libertà che illumina il mondo* eretta nel 1887 sur un isolotto nella baia di New York, la quale racchiude nel suo zoccolo otto elementi di pila a liquido, capaci di tre litri, e che possono dar luce per cinque o sei ore; la *lampada portatile* a otto elementi, capaci di due litri di liquido, e che può dar luce per quattro ore; e la *lampada a tavolino* pure ad otto elementi.

1807. *Fumivoro igienico.* — Il fumivoro igienico Muller è una lampada a spirale di platino incandescente, la quale serve a purificare l'aria, a togliere nelle stanze da mangiare l'odore che vi rimane dopo i pasti, a togliere l'odore e il fumo nei fumatoi. Aggiungendo all'alcool che ne alimenta la combustione un po' d'ozogeno, è indicato per disinfettare le stanze degli ammalati. Aggiungendovi qualche profumo, può servire a profumare le stanze.

1808. Il fumivoro igienico non è altra cosa che una lampada ad alcool, intorno al lucignolo della quale è disposto a spirale un filo di platino, senza però toccarlo. Accesa la lampada si lascia diventar incandescente il platino, poi si spegne con precauzione con uno spegnitoio di vetro che si ritirerà subito dopo. Il filo di platino si manterrà incandescente sino a che ci sarà alcool nella lampada. Le spire del filo di platino debbono distare un millimetro l'una dall'altra. L'alcool deve essere a 96°. La lampada si deve spegnere prima che l'alcool sia interamente consumato.

1809. Uno o due cucchiai d'acqua di Colonia bastano per trasformare il fumivoro in una *lampada profumata*. Un buon alcool aromatizzato a quest'uso si può avere con le seguenti ricette:

a) Acqua di Colonia	mezzo litro	
Tintura di benzoino.....	grammi	56,67
» di vainiglia.....	»	28,33
Essenza di timo.....	»	0,88
» di menta.....	»	0,88
» di noce moscata.	»	0,88
b) Alcool a 96°.....	mezzo litro	
Acido benzoico.....	grammi	14,16
Essenza di timo	»	1,77
» di carvi	»	1,77
» di bergamotta .	»	56,67

1810. *Fiammiferi.* — Fiammiferi chiamansi gli stecchini di legno o i piccoli lucignoli rivestiti di un leggero strato di cera o di stearina, stati intrisi dall'un dei capi in una mistura che per sfregamento s'infiamma. L'uso dei fiammiferi è uno dei mezzi più recenti per procurarsi del fuoco, e data appena dal 1832. Il fosforo forma la base della mistura che s'accende con lo sfregamento dei fiammiferi.

1811. I fiammiferi fosforici dei quali non si potrebbero mai citare tutti i vantaggi recati all'uomo, presentano tuttavia degli inconvenienti gravissimi. Oltre che gli operai impiegati nella fabbricazione dei fiammiferi vanno soggetti a malattie gravi e speciali, talora mortali, i fiammiferi possono dar luogo a incendi, possono servire per le proprietà velenosissime del fosforo a scopi delittuosi, a suicidi, e occasionare fortuiti avvelenamenti, soprattutto di bambini.

1812. Ad eliminare questi inconvenienti, si consiglia l'uso dei fiammiferi cosiddetti *antifosforici* e non velenosi. Alcuni di questi fiammiferi hanno bisogno per accen-

Digitized by Google

dersi d'essere fregati su d'una superficie rugosa preparata apposta, e sebbene offrano l'incomodo di render necessario l'uso della scatola, e della superficie apposita la quale facilmente si sciupa, sono questi che consigliamo alle mamme ed ai babbi amorosi. Purchè si tenga la scatola sul camino o sur un mobile alto, anche se cadrà qualche fiammifero nelle mani dei bambini, essi non potranno accenderli, nè avvelenarsi. I casi d'incendio saranno pure fatti più rari.

1813. Si fabbricano tuttavia dei *fiammiferi non velenosi* e senza fosforo, i quali possono accendersi su qualsiasi superficie rugosa. La pasta infiammabile di questi fiammiferi è composta di

Clorato potassico	parti 8
Solfuro d'antimonio.....	» 8
Minio ossidato.....	» 8
Gomma del Senegal.....	» 1

oppure di

Clorato potassico.....	parti 7,8
Iposolfito di piombo.....	» 2,6
Gomma arabica.....	» 1,0

Imbalsamazione.

1814. Imbalsamazione dicesi l'arte di conservare i cadaveri colla loro materia e colle loro forme. L'imbalsamatore deve essere un po' scultore, un poco anatomista, e molto naturalista, perchè l'animale imbalsamato abbia parvenza di vita, e sia rappresentato in un perfetto equilibrio fisiologico.

1815. L'imbalsamatore deve saper maneggiar lo scalpello dell'anatomista, deve aver buona vista, conoscere la proprietà dei reagenti preservatori di cui si serve, aver somma prudenza nell'uso delle sostanze velenose antisettiche, star in guardia contro le polveri, specialmente nella conservazione dei vecchi preparati, sospendere i lavori pericolosi quando abbia una piccola ferita o una escoriazione alla pelle.

1816. L'arte della imbalsamazione, oltre d'arricchire la suppellettile scientifica, s'accupa anche di abbellire la nostra casa col mezzo di preparati artistici. È una tassidermia che si direbbe volentieri *di genere*, e che ha ormai incontrato il favore universale. Essa dà i piccioni che pigolano d'amore sur un trapeso di legno dorato che si appende al soffitto con due cordoni di seta; essa dà le mensole eleganti sostenute con teste di cervo, di bufalo, di cane; i portafiammiferi graziosi con teste d'uccelli; le cornici coi gattini e con gli scoiattoli, che adornano le sale più eleganti.

1817. L'imbalsamatore ha bisogno d'un ricco materiale per le sue operazioni; ha bisogno d'una serie di strumenti per la dissezione, scalpelli, forbici, pinzette, uncini, filo metallico, refe, aghi da chirurgo, strumenti di misura, preparati conservatori, fornelletti a gaz con coppelle, vernici e colori, materie per impagliare, come fieno fino, muffe, crino vegetale, stoppa, cotone, segatura di legno, plastilina, cera, recipienti per bagni, sostegni e telai d'ogni sorta, occhi di smalto o di vetro dipinti sulla superficie interna, ec.

1818. L'uccisione degli animali per la imbalsamazione non è senza importanza circa il modo. Il lasciarli morire di fame è una barbarie che spesso compromette anche l'esito della imbalsamazione. I piccoli animali si uccidono col calore, introducendoli in un vaso chiuso che si pone nell'acqua bollente, o colla sommersione nell'alcool arsenicale. I piccoli mammiferi si uccidono coll'etere o col cloroformio ponendoli sotto una campana con una spugna imbevuta di queste sostanze. Gli uccelletti più piccoli si soffocano con una pressione sulla trachea. I mammiferi maggiori si uccidono coll'acido prussico, o colla puntura del midollo allungato mediante un ago confitto fra l'occipitale e la prima vertebra.

1819. *Imbalsamazione dei mammiferi.* — Si lavi il mammifero d'ogni macchia, si asciughi con polvere di marmo, e, se non è animale da mettere in bagno, se ne sgrassino i peli con polvere d'amido. Ridonata quindi all'animale la pieghevolezza necessaria delle articolazioni, col mezzo di forti movimenti, se ne chiudano i fori naturali, e si incida la pelle dallo sterno sin verso al pube.

1820. La pelle si spoglia colle mani. Si disarticolano i femori. I grossi vasi sanguigni si annodano con nodi ad ansa, di refe, in due punti contigui, e si tagliano fra i due nodi. L'ano si distacca dall'intestino retto dopo aver praticate due simili allacciature. Della coda si spogliano le prime vertebre, e quindi essa si taglia all'articolazione coll'osso sacro. Si opera altrettanto per le estremità anteriori. Ar-

Digitized by Google

rivati alla testa, si disarticola l'articolazione dell'occipite coll'atlante e si getta via la parte già disseccata.

1821. Della testa, levati gli occhi, si asciugan l'arbite con polvere di gesso, e si rovescia la pelle su sè stessa tirando il cranio col mezzo di pinze e d'uncini che si attaccano al foro occipitale, al mascellare inferiore, ed all'arco zigomatico. La conca e il meato auditivo debbonsi tagliare molto profondamente. Si scassa quindi il cranio, e si vuota della polpa cerebrale, sia pel foro occipitale, sia per un'apertura praticata appositamente alla base del cranio. La mascella inferiore deve legarsi solidamente alla superiore.

1822. Quanto alle estremità, se ne rovescia la pelle sino alle unghie, se è possibile, e si mettono a nudo le ossa conservando le articolazioni, così da avere lo scheletro artificiale delle estremità. Altrimenti si praticheranno dei tagli nel polpastrello che si vuoterà delle parti carnose e grasse, e si riempirà il vuoto con un pezzetto di mussolino.

1823. La pelle vien quindi messa in *bagno*. Il bagno più generalmente adoperato si compone di:

Allume	500	grammi
Sal comune	250	»
Acqua comune	5000	»

si adopera anche:

Allume	500	grammi
Sal comune	500	»
Nitrato di potassa	250	»
Acqua	10 000	»

Il bagno deve durare due settimane pei mammiferi più grossi, e 24 ore per i più piccoli.

1824. Ripulita la pelle dalle aponeurosi e dal grasso con speciali raschietti a lama rettilinea ed a lama seghettata, operazione che deve esser fatta con ogni cautela, si procederà alla montatura dell'animale. Alcuni per altro usano lavare interamente la pelle con una spugna imbevuta d'un *liquido preservatore* contro gli insetti, come questo:

Sublimato corrosivo	8	grammi
Canfora	8	»
Spirito di vino	1	litro

oppure:

Sapone	30	grammi
Canfora	60	»
Coloquintide	60	»
Alcool	1000	»

1825. Per la montatura si adopera del fil di ferro di opportuna grossezza, di cui si fa uno scheletro. Se ne tagliano quattro pezzetti per le gambe, e si fanno appuntiti colla lima; poi si introducono per la punta dalla pianta dei piedi, e fattili passare sinchè ne rimanga appena un tratto fuori del piede per fermarli allo zoccolo, si legano alle ossa spolpate della gamba. Il tendine d'Achille si lega ad una cordicella che si fa passare per un apposito foro, per tenderlo opportunamente durante l'essiccazione. Quindi si riempiono le gambe. L'astuccio della coda si riempie con un filo di ferro intorno a cui s'è avvolta della stoppa.

1826. Quindi si taglia un fil di ferro più lungo di un quarto della lunghezza totale del corpo, e vi si fanno due anelli, il primo all'altezza delle spalle, il secondo alla estremità inferiore. L'estremità anteriore attraversa il cranio; gli anelli servono d'attacco ai fili che sostengono le estremità, e la coda si unisce alla parte posteriore. Fatto così lo scheletro, si finisce l'opera del riempimento con grande cura, servendosi di una bacchetta di ferro munita d'una estremità ingrossata a mo' di capocchia.

1827. Cucito l'animale, si adopera uno strumento a fiocina che si introduce qua e là attraverso alla pelle. La parte fatta a ferro di lancia serve per distribuir bene il ripieno. Il preparato vien poi fissato sur una tavoletta sollevata, col mezzo dei fili che escono dalla pianta del piede, ed il filo ripiegato entro apposita scanalatura viene fermato col mezzo di chiodi a due punte.

1828. Le orecchie si tengono in posizione con cartoni e con spille. Dalla bocca si levano le parti mucose, poi le si dà il *preservativo in pasta*. Quello generalmente adoperato è il *sapone arsenicale di Bécœur*, composto di:

Arsenico bianco	37	parti in peso
Canfora	6	»
Sapone bianco	37	»
Carbonato di potassa	15	»
Calce in polvere	5	»

1829. Il sapone arsenicale si prepara così: Si affetti il sapone bianco, ed insieme ad un po' d'acqua, si liquefaccia sur un fornelletto, aggiungendovi un po' di cremor di tartaro. Poi si tolga il recipiente dal fuoco, e si aggiungano l'arsenico e la calce, mescolando bene. La canfora si pol-

Digitized by Google

verizza a parte in un mortaio con alcool, e si unisce quando il miscuglio è ben freddo. Il miscuglio si deve conservare in vasi di vetro o di maiolica ben chiusi. Per adoperarlo se ne prende un po' con una spatola di legno, si mette in una tazza con un po' d'acqua, si mescola, e si applica con un pennello. Si raccomanda a chi ne usa la massima cautela, la più scrupolosa nettezza, e l'uso, per le prime volte, di un po' di collodio sotto le unghie delle dita.

1830. Dato il preservativo, le parti asportate si sostituiscono colla cera, o con un *mastice* speciale, che è anche adoperato per imitare le caruncole di certi uccelli, composto di:

Bianco di Spagna.....	2 grammi
Olio di noce essiccativo.	3 »

opportunamente colorato. Se la bocca deve rimaner aperta, si fissa il labbro inferiore con uno spillo. Si mettono quindi gli occhi nelle occhiaie dopo averle spalmate di colla, si pettina il mantello, si dà prima una mano di essenza di trementina, poi un'altra di vernice coppale alle palpebre, al muso, alle gengive, e finalmente si tagliano i fili dei tendini e il ferro che sporge dal cranio.

1831. *Imbalsamazione degli uccelli.* — Dopo aver prese le misure dell'uccello, dal principio del collo al coccige, dalla estremità delle ali all'estremità della coda, la lunghezza delle cosce, del collo, dalle ali alle cosce, ec., si procede allo spogliamento della pelle, per mezzo d'un taglio che dalla radice del collo si prolunga sino al ventre, dopo avere, soffiando, allontanata la pelurie, e si opera come coi mammiferi. Le ali si staccano disarticolandole, o anche con un colpo di forbici, quando si tratti di piccoli uccelli. Il collo si taglia alla sua radice, e si tagliano le ossa delle gambe. Nel distaccare la pelle dal coccige, bisogna aver cura di non recidere la radice delle penne. Quindi si nettano le ossa delle gambe e delle ali, operazione molto difficile.

1832. Poscia si rovescia a poco a poco la pelle del collo e della testa sino alla radice del becco, e si levano gli occhi, il cervello e le parti carnose, in modo da mettere a nudo le ossa del cranio. Il cervello si estrae facilmente con un filo di ferro munito d'un piccolo anello piegato ad angolo retto. Se l'uccello è un po' grosso, per queste operazioni s'usa di sospenderlo con una cordicella. La lingua quando si voglia conservare, si estirpa con cura, si impolvera con allume e calce, e si fa seccare fra due fogli di carta sugante, sotto pressione.

1833. Per montare l'uccello si fa uno scheletro di fil di ferro inverniciato, di cui si tagliano due pezzi uguali e appuntiti, e un terzo molto più lungo. Il corpo dell'uccello viene legato a questo ultimo avviluppato di stoppa, in modo che ne avanzi un tratto eguale alla lunghezza del collo. Col rimanente si circonda il corpo in spire. Alla estremità cefalica del filo di ferro si avvolge un bioccolo di stoppa e si introduce pel foro occipitale nel cranio: poi a poco a poco si fa passare la testa nella pelle del collo, avendo cura che il becco non faccia ostacolo e non buchi la pelle. Si potrà far uso di lunghe pinzette con cui si piglia il becco, tirandolo leggermente. Gli altri due fili si introducono nelle piante, si fanno passare con cura dietro all'osso del tarso, si fissano alle tibie con stoppa, si introducono nel corpo, e, fattili uscire, si incurvano e vi si introducon di nuovo. Finalmente si riempiono il petto e l'addome, si rovescian le ali dopo averle spalmate di sapone arsenicale, e si unisce con ogni cura la pelle.

1834. I bargigli e le caruncole possono essere disseccati e quindi dipinti con colori ad olio, oppure asportati e modellati con mastice colorito (vedi n° 1830). Le appendici membranose del becco di certi uccelli si debbono raschiare e colorire ad olio. Per dar forma alla livrea dell'uccello, dopo averlo preparato, si adoperano delle bende che si fissano con spilli.

1835. *Conservazione dei rettili.* — I moderni erpetologi preferiscono, ai serpenti imbalsamati, i serpenti conservati in liquido. Uno dei migliori liquidi adoperati risulta di:

Allume.....	500 grammi
Salnitro.....	500 »
Sal comune.....	600 »
Acqua.....	4 litri
Alcool.....	1 litro

Servono pure bene le soluzioni d'acido borico, e il *liquido del Wickerschenner:*

Acqua bollente.....	3 litri
Alcool metilico.....	1/3 di litro
Allume.....	10 grammi
Sal comune.....	25 »
Salnitro.....	12 »
Potassa.....	60 »
Acido arsenioso.....	10 »
Glicerina.....	1/2 grammo

Digitized by Google

1836. I liquidi conservatori debbono essere rinnovati almeno una volta ogni anno, coll'uso d' un piccolo sifone di gomma elastica. I vasi che li contengono debbono essere di ottimo cristallo, possibilmente non cilindrici, ma a superficie parallele, muniti di largo piede e di largo collo, chiusi con tappo di vetro smerigliato, con un po' di stearina fusa versata fra il tappo e il vaso, e con una cuffia di gomma elastica.

1837. *Imbalsamazione dei pesci.* — I pesci rotondi vengono preparati col mezzo di un taglio longitudinale inferiore. Le natatorie o pinne vengono recise alla loro radice. Il piccolo cavo del cranio si vuota pel foro occipitale. Gli occhi si estirpano e si applica nell' occhiaia un buono strato di preservativo. Lo scheletro si fa con due fili di ferro, uno dei quali corre superiormente, l'altro inferiormente nel corpo del pesce, e che si uniscono attorcigliandoli nella coda e nella testa. Il filo inferiore, più lungo, si attorciglia a metà, e se ne fa uscire l'ansa pel corpo, onde attaccarlo allo zoccolo.

1838. La pelle si deve levare due o tre giorni dopo la morte dell'animale. Levandola, si deve aver cura di non rovesciarla per non staccarne le squame, e di conservare la pellicola argentina che dà i suoi effetti luminosi per trasparenza attraverso alle squame. Alcuni pesci rotondi si conservano meglio nei liquidi.

1839. I pesci piatti si spogliano della pelle con un taglio praticato nel mezzo della colonna vertebrale. Il corpo viene inverniciato. Le natatorie devono seccare nella posizione regolare fra pezzi di cartone. Le branchie sotto agli opercoli si conservano dopo averle inzuppate d'olio di trementina arsenicale. Il cavalluccio marino si conserva senz' altro con un bagno in un liquido preservativo.

1840. *Conservazione degli insetti.* — Per le collezioni d'insetti sono necessari: spilli speciali entomologici, di diversa grossezza e lunghezza, preferibilmente inverniciati; tavolette di torba o di sughero, o di fusto di palme; cartellini per le collezioni con segni convenzionali rappresentanti il sesso (♂ maschio; ♀ femmina); lenti d'ingrandimento: cassette di legno con vetro superiormente e che chiudano bene. Nelle cassette si incollano dei pezzetti di sughero di forma cubica fatti da un tappo comune; o dei grossi tappi, a maggior distanza. I cubetti servono per un insetto solo; i tappi per parecchi insetti. Meglio coprire tutto il fondo col sughero, colla torba, col midollo d'agave, oppure con uno strato di:

Pece bianca	5 chilogrammi
Cera	3 »
Talco di Russia ..	1 chilogramma
Terebentina	1/2 »

1841. Se si eccettuano i grossi *coleotteri* esotici, i Golia, e alcune grosse specie nostrane, come i cervi volanti, gli scarabei, i ditischi, gli idrofili, i quali si vuotano con un uncinetto, dopo aver distaccato con cura l'addome, non occorre vuotarli. I grossi si uccidono immergendoli nell' alcool arsenicale, i piccoli esponendoli in una scatola ai vapori di benzina o di cloroformio. Si immergono quindi nella benzina o in un liquido preservatore (vedi n° 1824) e si fanno essiccare, ingegnandosi col mezzo di aghi di fare in modo che le zampe e le antenne abbiano una buona posizione. I piccoli coleotteri si ingommano sur un quadruccio di carta che vien traforata dallo spillo. Lo spillo viene impiantato generalmente nell' elitra sinistra.

1842. L'addome dei grossi *ortotteri* deve essere vuotato, rivestito internamente di pasta preservativa e riempito di cotone. Alcuni però molto grossi e curiosi debbono essere preparati a secco, anche con qualche sacrificio rispetto a certe espansioni fogliacee come quelle dei fasma e delle mantidi.

1843. Le *farfalle* si uccidono immergendo la punta dello spillo con cui si trafiggono, in mezzo al torace, fra le ali, nel sugo di pipa, ovvero arroventando l' estremità dello spillo, e preservando con un cartoncino l' insetto. Per tenere le ali distese durante l' essiccamento, si adopera uno speciale distenditore di legno dolce, con una scanalatura per riceverne il corpo. Le ali si mantengono distese con listerelle di carta fissate col mezzo di spilli.

1844. Le *larve* si uccidono coll' alcool, o meglio colla sommersione nell' acqua bollente del recipiente sottile che le contiene. Quindi si vuotano accuratamente, mediante la compressione per un piccolo foro che si pratica alla parte posteriore, e introdotta nell' apertura l' estremità d' un piccolo tubo di vetro, si soffia in modo da dilatar la pelle nella corrente d'aria calda e secca ottenuta sovrapponendo ad una fiamma ad alcool una lastrina metallica,

Digitized by Google

L' apertura deve essere poi chiusa con un sottile filo di seta.

1845. *Conservazione degli aracnidi.* — Gli scorpionidi si preparano a secco e si infilzano cogli spilli come gli insetti. I più grossi devono essere vuotati o almeno iniettati di sostanza conservatrice. I ragni si trafiggono sul cefalotorace, in modo da lasciar visibili gli occhi. Si conservano però difficilmente a secco, se non si ha l' avvertenza di staccar l'addome e di essiccarlo entro un tubetto di vetro sulla fiamma d' una lampada ad alcool, o di vuotarlo colla aspirazione per riempirlo poi di cera.

1846. *Conservazione dei crostacei.* — I grossi crostacei debbono sempre esser vuotati delle parti molli, ciò che si ottiene facilmente distaccando le articolazioni che vengono poscia ingommate. I corpi debbono poi essere verniciati colla vernice coppale o colla vernice Dammar. Molti preferiscono conservarli nell' alcool.

Impermeabilità.

1847. Tutte le sostanze sono in generale, in grado maggiore o minore, capaci di assorbire o di condensare sopra di sè il vapor d' acqua, d' essere cioè igroscopiche non solo, ma anche di lasciarsi attraversare dall'acqua e da altri liquidi, quando siano porose. Questo ultimo fenomeno avviene per capillarità, per la legge fisica cioè che fa salire l'acqua come ogni altro liquido nei tubi di piccolissimo diametro, e di materia tale che il liquido possa aderirvi, ad un' altezza tanto maggiore quanto minore sia il diametro del tubo. I corpi che non si lasciano bagnare nè penetrare dall'acqua o da qualche altro liquido, diconsi impermeabili al liquido stesso. Poichè spesso è di grande utilità il rendere impermeabili all'acqua certe sostanze, come i tessuti, i cuoi, i legnami, i materiali da costruzione, ec., indicheremo i mezzi principali per ottenere tale risultato.

1848. *Mezzi per rendere impermeabili le stoffe, le tele, i feltri,* ec. — Uno dei mezzi migliori consiste nel macinare insieme 100 parti d'olio di lino finissimo, sei e mezzo di acetato di piombo, una e mezzo di terra d'ombra calcinata, una e mezzo di biacca, e una e mezzo di pietra pomice fina, e nel far bollire il tutto per 10 ore ad un fuoco gradatamente sempre più intenso. Si lasci poi riposare per otto giorni la vernice, poi si passi attraverso a uno staccio di mussolino, si stemperi in una debole soluzione di colla forte con una quantità di terra da pipe polverizzata e stacciata, di peso uguale a un terzo dell'olio di lino impiegato, e si agiti ben bene con una spatola, aggiungendo della tinta macinata ad olio del colore che si desidera, nella proporzione della massa totale.

1849. Per applicarla ai tessuti, si stendono questi sopra un telaio di legno, e si fa passare sulla loro superficie la vernice con grandi stecche d'acciaio. Quando la vernice è bene stesa, si volta il tessuto e si ripete l'operazione dall'altra parte, dopo di che si lascia asciugare al sole per sette od otto giorni.

1850. Le tele grossolane si incatramano con un composto di 10 parti di resina asciutta e 15 d'olio di pesce, il quale si applica caldissimo. Se la prima operazione non riesce bene, si ripeta due o tre volte facendo asciugare la tela ogni volta.

1851. Le *tele cerate* sono tele impermeabili fine. La loro preparazione consiste generalmente in un apparecchio con colla di pasta per otturare le maglie della tela; nella applicazione di due strati di gesso macinato con olio di lino da pittori; nella levigazione colla pietra pomice, nell' applicazione degli strati di colori, e nella verniciatura.

1852. Il *taffettà semplice* si prepara nel modo seguente: Si pone a sciogliere in un bagnomaria della colla di pesce nell'alcool a 56° fino a che la soluzione sia completa. Si filtra attraverso ad un pannolino, e si tiene in luogo fresco sinchè la soluzione si condensi in gelatina abbastanza dura per resistere alla pressione del dito. Poi si scalda e si stende sur una stoffa di seta in modo uniforme, lasciandola quindi asciugare. Per adoperarlo per ferite o altro, e renderlo appiccaticcio, basta inumidirlo.

1853. Il *taffettà inglese* si prepara nel seguente modo: Si taglia in pezzetti una parte di colla di pesce, e si fa macerare per un giorno in otto parti d'acqua; quindi si fa sciogliere a bagnomaria con otto parti d'alcool a 56° e si filtra. Con un pennello si stende il liquido così ottenuto sopra la stoffa di seta distesa sur un telaio. Quando il primo strato è secco, si ripete la spalmatura; e ciò per quattro o cinque volte; quindi si dà una mano di tintura concen-

Digitized by Google

trata di balsamo del Tolù, e, quando questo è secco, si sovrappone un leggero strato di gelatina.

1854. Un buon metodo per rendere impermeabili ogni sorta di tessuti, lasciandoli morbidi, pieghevoli, inodori, lucidi, per mezzo del cautciù, è il seguente: Mescolate sei parti di nero fumo, tre di gomma lacca e quattro di gomma elastica del commercio pulita e ridotta in minuzzoli, e portatele ad un mulino comune da grano di cui farete riscaldare i cilindri con vapor d'acqua. Aggiungete del catrame di carbon fossile greggio, senza acqua e senza sali ammoniacali, e una parte di litargirio per ogni cinque o sei in volume del catrame. Poi applicate uno o più strati del miscuglio al tessuto, e sospendete questo in una stufa ad aria calda, satura di vapor d'acqua, per 20 ore circa.

1855. Un sistema migliore, perchè mentre rende impermeabili all'acqua i tessuti non toglie loro la permeabilità all'aria, ciò che fa il precedente, è questo: Fate sciogliere in 17 litri d'acqua bollente 500 grammi di gelatina e 500 grammi di sapone di sego, a cui aggiungerete 750 grammi d'allume a piccole porzioni per volta, e fate bollire per un quarto d'ora. Raffreddato che sia il liquido a 50°, immergetevi il tessuto, fate che se ne impregni, ponetelo ad asciugare; poi lavate con acqua, fate asciugare di nuovo e passate sotto il mangano.

1856. Per rendere impermeabile la tela da sacco, in modo da farne delle secchie leggiere per attingere acqua, preparate una soluzione tiepida di colla animale, tuffatevi la tela, e lasciatela poi asciugare, ma non tanto che perda la sua morbidità. Poi immergetela in un bagno di concia non troppo forte, affinchè il tannino di questa vi penetri a poco a poco, e lasciate quindi asciugare all'aria.

1857. Un eccellente miscuglio per rendere impermeabili i tessuti senza che perdano il loro colore è il seguente: Pestate in un mortaio sino a deliquescenza 335 grammi d'allume e 335 d'acetato di piombo; poi aggiungete 200 grammi di bicarbonato di potassa polverizzato e 200 grammi di solfato di soda; mescolate bene, e versate, sempre mescolando, nel mortaio 120 grammi di magnesia calcinata e 5 litri d'acqua. Versate poi il miscuglio in un recipiente contenente 50 litri d'acqua, agitate il tutto per 20 minuti, versatelo in un altro recipiente dove avrete sciolti 150 grammi di sapone d'oleina in altri 50 litri d'acqua; poi mescolate per altri 20 minuti. Immergete i tessuti, tele, stoffe, abiti, in questo liquido, fateneli impregnar bene, toglieteli, poi, quando saranno sgocciolati, fateli asciugare per lavarli poi a grande acqua.

1858. Per rendere impermeabili le stoffe di seta per abiti od altro, preparate un miscuglio di 30 parti di xiloidina (sostanza proveniente dal lino, dalla paglia, dalla segatura di legno o dall'amido trattati coll'acido azotico) disciolte in 300 parti in peso d'etere e in 100 parti d'alcool, cui aggiungerete da 75 a 100 parti d'olio vegetale, concentrandolo col calore sino a che formi col raffreddamento un solido strato quando si versi su d'una lastra di vetro. Gli oli di ricino, o di garofano, o d'oliva, o di lino, servono ugualmente. Disteso il miscuglio sur una lastra di metallo o di vetro, stendetevi sopra la stoffa prima che prenda consistenza, e lasciatevela un momento solo. Ponete poi la stoffa in un essiccatoio a forno, ad una temperatura di 70° a 80°, per circa due ore.

1859. *Per rendere impermeabili la carta e il cartone.* — Sciogliete da una parte 24 d'allume e 4 di sapone bianco in 32 parti d'acqua; dall'altra, 2 di gomma arabica e 6 di colla in 32 d'acqua. Poi mescolate le due soluzioni, scaldatele, e immergetevi la carta che farete poi passare su cilindri caldi per essiccarla.

1860. Un altro mezzo ottimo è il seguente: Introducete in una soluzione acquosa di ammoniaca (densità 0,880) del rame in trucioli o in limatura, e agitate in presenza dell'aria. Immergendo per un istante in questo liquido detto *cupro-ammoniacale* o *di Schweitzer* dei fogli di carta, che si dovran poi cilindrare e seccare, si ottiene della carta che resiste persino all'acqua bollente. Cilindrando insieme due o tre fogli di carta bagnati nel detto liquido, si ha un cartone che resiste quanto il legno.

1861. *Per rendere impermeabili le pelli, i cuoi, le calzature,* ec. — Tenete i cuoi immersi nell'acqua per tre o quattro giorni, quindi immergeteli ancora umidi in un bagno di grasso o d'olio caldo. Lasciateveli per due o tre ore, quindi levateli e sottoponeteli a pressione. Quando saranno freddi, comprimeteli fra due cilindri di ghisa e lasciateli asciugare.

1862. Un altro buon metodo è il seguen-

Digitized by Google

te: Fate fondere insieme 500 grammi di sego e 250 grammi di resina; applicate questo miscuglio ben fatto e caldo con un pennello alle calzature prima riscaldate, e seguitate ad applicarne parecchi strati. Per ridar loro il lucido, soffregatele con una soluzione di 30 grammi di cera in 30 grammi d'essenza di trementina, cui avrete aggiunto un cucchiaio di nero fumo.

1863. Spalmando gli stivali, i cuoi, ec. con un miscuglio di paraffina e d'olio essiccativo (olio di lino specialmente) fusi insieme, e riscaldandoli poi dolcemente, oltre al renderli impermeabili, si dà loro maggior durata, senza che perdano l'elasticità, nè il colore, e senza che venga impedito di renderli lucidi col lustro.

1864. *Per rendere impermeabili i legni.* — I metodi indicati a questo scopo sono moltissimi. Noteremo, fra i tanti, quello di tener immerso il legno per quattro ore in un bagno di sevo fuso; quello d'immergerlo in una soluzione resinosa a 150°; quello di impregnarlo d'olio essiccativo tenente in soluzione una resina, o meglio ancora di servirsi degli oli creosotati provenienti dalla distillazione del catrame; quello di immergerlo in una soluzione di borace bollente cui si sia aggiunta della gomma lacca o un'altra resina.

1865. In Germania usano a questo scopo di spalmare i barili da birra, sulla superficie interna, con una vernice fatta di:

Calofonia	250	grammi
Gomma lacca	60	»
Trementina	1000	»
Cera gialla	15	»
Alcool rettificato	2	litri

poi, asciugata questa prima spalmatura, ne applicano una seconda colla stessa vernice, e una terza con una soluzione di:

Gomma lacca	500	grammi
Alcool	2	litri

1866. Per rendere impermeabili i barili da alcool, si usa spalmarli con una soluzione fatta di:

Ritagli di cuoio	500	grammi
Acido ossalico	30	»
Acqua	1	litro

che si prepara a bagnomaria, poi si diluisce in un litro e mezzo di acqua calda.

1867. *Per rendere impermeabili le funi e i cordami.* — Si adoperano a questo scopo gli oli essiccativi uniti alla calce e combinati coi bitumi e con varie resine. Il composto indicato per le tele grossolane (vedi n° 1856) serve benissimo. Il migliore intonaco però è il catrame, adoperato sia colla gelatina e le sostanze concianti, sia col sapone e l'allume.

Incendi.

1868. Cause frequenti d'incendio sono le fermentazioni delle sostanze animali e vegetali, come il fieno, il letame, talune torbe, ed altre, accumulate in grandi masse, in certe speciali condizioni d'umidità. Per evitar tali cause, occorre ammassar il fieno soltanto quando è secco, facendolo possibilmente cambiar di posto più volte, e spargendo sovr'esso, a strati, sal di cucina secco, un quinto di libbra per ogni 100 libbre di fieno; ciò che inoltre rende il fieno più nutriente. I legni vecchi, la segatura di legno, le torbe, soprattutto se ricche di solfuri di ferro, il carbone dolce, il carbon fossile, debbono per lo stesso motivo conservarsi in magazzini chiusi, asciutti e freschi, o all'aperto sotto tettoie che li riparino dalle piogge.

1869. I pirotecnici, ad evitare possibili e facili cause d'incendio, maneggeranno con ogni prudenza le polveri piriche; non le faranno seccare nè al fuoco, nè al sole, saranno cauti nel triturarle, e non adopreranno mortai metallici. Le case si dovranno munire di parafulmini, soprattutto se isolate, nelle campagne. Nei magazzini di petrolio sarà bene tener sui fusti bottiglie turate piene d'ammoniaca concentrata, che scoppiando, in caso d'incendio, arresteranno i progressi di questo con lo sviluppo dei vapori ammoniacali.

1870. I babbi, le mamme, le sorelle maggiori non lascino mai troppo vicini al focolare i bambini. Si proscrivano le pessime e antigieniche abitudini dello scaldare il letto e di tener lo scaldino con braci sotto il grembiale o sotto la sottana. I vecchi e gli ammalati usino le bottiglie d'acqua calda. I fumatori, in casa e fuori, badino dove buttino i fiammiferi ancora accesi e i mozziconi dei sigari. Non fumino in letto, e si guardino anche dal leggere in letto, la sera, quelli che facilmente si addormentano senza spengere il lume.

1871. In caso d'incendio ad un camino, chiudete usci e finestre, e buttate nel fuoco dello zolfo pestato. In mancanza di zolfo, buttatevi delle cipolle crude tagliate a pez-

Digitized by Google

zi. Altrimenti prendete dei cenci, dei sacchi, una coperta, o altro, impregnateli d'acqua, e fatene un tappo che caccerete su pel camino in modo da intercettare completamente il passaggio dell'aria. Se il camino ha una valvola, chiudetela subito. Fate altrettanto se l'incendio si sviluppa in una stufa. Evitate di buttar acqua sui tubi di ferro o di terra cotta arroventati.

1872. Nei grandi stabilimenti si dovrà organizzare un servizio interno di vigilanza, che funzioni perennemente in un modo semplice e razionale, ma soprattutto la notte, nel qual tempo alcuni ispettori notturni dovranno visitare tutti i locali dell'edifizio ad ore prestabilite. La loro opera potrà essere controllata mediante appositi congegni registratori come quelli del Beignet. Si dovranno pure visitare in ore notturne prestabilite gli apparecchi di riscaldamento, ed impiegare nei magazzini, nei depositi, nelle officine, gli avvisatori elettrici già tanto diffusi all'estero. Gli avvisatori del Del Giudice, del Giuliani, del Guida, del Ravaglià servono all'uopo.

1873. Sarà bene rendere *incombustibili* i tessuti, le scene teatrali, le tele, i legnami, la carta, in una parola tutte le sostanze infiammabili, specialmente dove le possibilità d'incendio sono maggiori. I processi recenti del Martin servono abbastanza bene allo scopo. Ecco le sue diverse formole.

1874. Pei tessuti leggieri:

Solfato d'ammoniaca puro	chg.	8
Carbonato d'ammoniaca	»	2,500
Acido borico	»	3
Sal borace	»	2
Amido	»	2
Acqua	»	100

Si porta la soluzione a 30° C., vi si immergono i tessuti, si lasciano asciugare, e si ripete due o tre volte l'operazione. Il liquido costa circa L. 0,16 al litro.

1875. Per le tele dipinte, le scene teatrali, i mobili, le porte, le finestre, ec.:

Cloruro d'ammoniaca	chg.	15
Acido borico	»	5
Colla di pesce	»	30
Gelatina	»	1,500
Acqua	»	100
Calcare	quanto occorre.	

Si scaldi la mescolanza a 60° C. sino a che abbia consistenza oleosa, agitandola di continuo; poi si adoperi come una vernice con un pennello. Costa L. 0,21 al chilogrammo. Un chilogrammo basta per una superficie di cinque metri quadri.

1876. Per le tele grosse, le corde, i legni, ec.:

Cloruro d'ammonio	15	chg.
Acido borico	8	»
Borace	3	»
Acqua	100	»

Si immergano le sostanze combustibili nella miscela scaldata a 100°, e vi si lascino per 20 minuti. Il liquido costa L. 0,23 al litro.

1877. Per rendere incombustibile la carta:

Solfato d'ammoniaca	chg.	8
Acido borico	»	3
Borace	»	2
Acqua	»	100

Si scalda la miscela a 50° C. e vi si immerge la carta per pochi minuti. Costa L. 0,14 ogni litro.

1878. Un inchiostro a prova di fuoco, si ha col cloruro di platino e l'olio di lavanda. Per avere dell'inchiostro da stampa si aggiungono a questo miscuglio nero fumo e vernice; per l'inchiostro da scrivere, inchiostro di China e gomma arabica. Si fa scaldare il cloruro di platino in una capsula di porcellana fino a che sia diventato perfettamente secco, poi s'aggiunge l'olio di lavanda, e si riscalda il miscuglio sino a che non mandi più vapori. Alla massa nera catramosa così ottenuta, s'uniscono nero fumo e vernice a piccole dosi. Per 10 parti di cloruro, se ne adoperano 25 di olio di lavanda, e 30 di vernice. Lo scritto e lo stampato rimangono sulla carta bruciata.

Insetti.

1879. Gli *insetti* sono animali invertebrati, dal corpo articolato, nel quale si distinguono tre parti: il *capo*, il *torace*, l'*addome*. Il torace porta sempre sei zampe, generalmente quattro ali, raramente due o nessuna. Sul capo son sempre, più o meno manifeste, due appendici, di forma svariata, articolate, dette *antenne*, organi del tatto, e fors'anche dell'udito e dell'odorato. Hanno occhi fissi e composti; qualche volta, oltre a questi, degli occhi semplici. La bocca risulta d'un labbro superiore, d'un labbro inferiore, con la lingua e i *palpi*, d'un paio di mandibole, e, sotto a queste, d'un paio di mascelle coi loro palpi. Il torace si divide in *protorace*, *mesotorace* e *metatorace*, provvisti ciascuno

Digitized by Google

d'un paio di zampe, risultanti dell'anca, della coscia o femore, della tibia, e del piede o tarso, collegati da articolazioni. L'addome consta di tre a nove anelli articolati, o segmenti. La carne e i muscoli sono giallognoli o rossicci. Quale apparato respiratorio hanno un sistema di finissime trachee che percorre tutto il corpo. La maggior parte son muti. Alcuni emettono suoni provenienti piuttosto da sfregamenti di certe parti del corpo, che da veri organi vocali.

1880. Salvo poche specie che partoriscono figli vivi, le femmine degli insetti depongono uova di diversa forma e di diverso aspetto. Lo sviluppo dell'embrione si effettua nell'uovo mediante il calore. Dalle uova non nascono gli insetti perfetti, ma degli esseri che diventano tali solo in seguito a *metamorfosi*, in alcune specie perfette, in altre no. Dalle uova nascono le cosiddette *larve*. Le larve delle farfalle diconsi *bruchi*. Le larve, talora provviste di zampe, tal altra apode, si trasformano in *ninfe*. Le ninfe delle farfalle diconsi *crisalidi*. Alcune ninfe si formano un *bozzolo* entro al quale si racchiudono. Dalla ninfa, dopo un periodo di tempo variabilissimo, nascono gli insetti perfetti.

1881. Gli insetti si dividono in sette ordini. I *Coleotteri* hanno il protorace libero, e quattro ali, delle quali le anteriori servono come corazza cornea, o almeno più salda, a proteggere le posteriori, e diconsi *elitre*. Nello stato di riposo le elitre nascondono le ali posteriori. Hanno metamorfosi perfette, apparato boccale masticatore. Anche le larve sono provviste di apparato boccale masticatore (cervo volante, maggiolino, scarabeo, lucciola). Gli *Imenotteri* hanno un saldo e duro dermoscheletro, quattro ali simili, con poche venature, le anteriori più lunghe e più larghe delle posteriori, metamorfosi perfette. Poche specie mancano delle ali (ape, formica, vespa, calabrone).

1882. I *Lepidotteri* hanno antenne diritte, sempre distinte, corpo allungato, corazzato di chitina, apparato boccale succiatore, quattro ali, delle quali le anteriori più grandi delle posteriori, con venature quasi sempre longitudinali, rivestite di piccole squamette, di diversa forma, grandezza e colore, il torace coperto di fitti peli o di squame. Le larve o bruchi delle farfalle hanno testa cornea, e 12 segmenti carnosi di cui i tre anteriori portano ciascuno un paio di zampe. Salvo poche eccezioni, esiste anche alla estremità dell'addome un paio di zampe. Tra queste e quelle trovansi da uno a quattro paia di brevi zampe a ventosa: in tutto da 8 a 16 zampe; mai di più. Il corpo dei bruchi ora è nudo, ora peloso o coperto di verruche. La maggior parte vivono sulle foglie delle piante; altri nel legno, nelle radici, nel gambo delle piante stesse. Con parecchie mute i bruchi si trasformano in crisalidi, molte delle quali si filano un bozzolo che fissano tra le foglie, ad un ramo, o altrove. Dalla crisalide nasce la farfalla perfetta (cavaliere, cavolaia, vanessa, tignuola, catocala, baco da seta).

1883. La famiglia delle *farfalle diurne* comprende le specie più care ai dilettanti collezionisti, per le ali dai colori appariscenti, bellissimi. Un corpicino esile, con delicato rivestimento, le ali grandi e larghe che stanno verticalmente nello stato di riposo e sono a contatto per la parte superiore, le sottili antenne che raggiungono la maggior grossezza al vertice o subito prima, formano nel loro insieme i caratteri principali di questa grande famiglia. Le loro ninfe sono di color chiaro, distinte da ogni sorta di angoli sul dorso e da punte terminali sul capo. I bruchi hanno 16 zampe. Non hanno mai lunghi e folti peli; più spesso bitorzoli carnosi, d'ogni aspetto e forma svariatissima (cavolaia, cavaliere, vanessa).

1884. Le *farfalle crepuscolari* hanno corpo massiccio e voluminoso, coperto di un folto rivestimento di squame o di peli, le ali strette, fortemente venate, sulla faccia inferiore in alcuni punti coperte di irti peli, le posteriori più piccole con una setola uncinante davanti. Le loro tibie posteriori son munite di due paia di speroni, le loro zampe anteriori sono sempre uguali. Hanno le antenne compresse, curvate in avanti in un fino uncino aguzzo, prismatiche o debolmente claviformi. Hanno la lingua lunghissima, avvoltolata. Di giorno stanno assonnate, in luoghi ombrosi e nascosti. Sul crepuscolo escono agili, rapidissime per svolazzare e cercare i fiori, facendosi sentire col loro ronzío. I loro bruchi sono nudi, allungati, con 16 zampe, spesso vivamente colorati, con un corno sull'ultimo segmento; si seppelliscono in terra, formando senza filare una ninfa fusiforme, allungata, che toccata agita vivamente l'addome. Generalmente abbiso-

Digitized by Google

gnano di tutto l'inverno pel loro completo sviluppo. Alcune, eccezionalmente, vi impiegano parecchi anni (testa di morto, sfinge, zigena, filugello, saturnia).

1885. Le *farfalle notturne* od *agrotidi* hanno corpo robusto, addome aguzzo, più lungo delle ali posteriori, pelo folto, occhi villosi o nudi, rilucenti nella oscurità, quasi sempre occhi semplici accessori oltre agli occhi composti, antenne setolose con setole ciliate, palpi molto sviluppati, lingua molle o mancante, zampe robuste, ali pur robuste, attraversate da 12 costole, con quasi sempre una cella appendicolare, le posteriori più brevi e più larghe delle ali anteriori, d'ordinario senza disegno e di colore più oscuro. I loro bruchi generalmente hanno 16 piedi, e possono essere a folto pelo o nudi. I primi riposano apertamente di giorno sulle loro piante; gli altri di giorno stanno nascosti. Alcuni hanno uno o due paia di zampe di meno, sono nudi, e non si nascondono di giorno. Tutti filano per la loro metamorfosi ma in modo imperfetto (orione, cosmia, catocala).

1886. Una famiglia a sè formano le farfalle i cui bruchi, detti *geometri*, nudi d'ordinario, privi dei piedi del ventre, e ridotti quindi ad averne soli 10 o al più 12, hanno un'andatura speciale, caratteristica, e che allo stato di riposo amano incurvare il loro corpo, in modo da rappresentare perfettamente la lettera greca *omega* maiuscola (Ω). La maggior parte di questi bruchi si ravvolgono, per trasformarsi, mediante pochi fili in foglie secche o verdi, o si sotterrano. Le loro farfalle hanno quasi sempre corpo sottile, ampie ed eleganti ali le cui anteriori hanno generalmente il colore delle posteriori. Le antenne dei maschi sono sempre setolose o pettinate. Hanno capo piccolo, privo d'occhi accessori, palpi poco sporgenti (falena, arlecchino, fidomia, larenzia).

1887. I cosiddetti *Microlepidotteri*, o piccole farfalle, sono numerosissimi. Il loro esame, come il metodo di cattura, il trattamento, l'allevamento, esigono un occhio armato di lente, e molte cure che li fanno spesso dai dilettanti metter da banda. Le *Piralidi*, che appartengono a questa categoria, hanno ali delicate, allungate, le anteriori triangolari, le posteriori relativamente larghe, quasi sempre munite di tre costole marginali interne e d'un uncino; antenne setolose, mai pettinate, grandi palpi, zampe lunghissime e sottili. I loro bruchi sono d'ordinario nudi, fusiformi, con 16 zampe, mobilissimi; hanno una grande facilità di camminare a ritroso, e d'ordinario vivono esternamente sulle piante. Le *Tetrici*, così dette perchè i loro bruchi, provvisti di 16 piedi, accartocciano per mezzo d'alcuni fili una foglia, e vivono insieme in quella dimora, e traforano anche il legno, le gemme, le frutta, sono eleganti farfalline, le cui ali anteriori hanno spesso riflessi metallici, e che fanno vita notturna. Le *Tignuole* hanno per lo più ali sottili e affilate, con lunghe frange, colori magnifici, disegni elegantissimi. I loro bruchi hanno da 14 a 16 zampe. Taluni vivono in società in un immenso bozzolo (*iponomenta*), altri arrotolano foglie, e portan seco come le chiocciole il loro nicchio, o si fanno un astuccio di panno o d'altra stoffa, come la molesta tignuola dei panni, o vivono come minatori tra l'una e l'altra epidermide d'una foglia scavandovi mirabili gallerie.

1888. I *Ditteri* si raccomandano male ai collezionisti. Essi contano fra loro le zanzare, le mosche, i tafani, e le pulci!... Si riconoscono agevolmente per le due sole ali, la proboscide atta a suggere, il torace co' suoi tre segmenti saldati, cinque articoli ai piedi, e, relativamente allo sviluppo, forme essenzialmente diverse nelle quali appaiono la larva, la ninfa, l'insetto perfetto. Le larve, prive di piedi, abitano l'acqua, la terra, le materie organiche in putrefazione, le piante vive, delle quali, spesso, sono la rovina. Si trovan pure allo stato parassitico in altre larve o in animali a sangue caldo.

1889. I *Neurotteri* hanno ali percorse da una più o meno completa venatura reticolata, membranose, uguali le anteriori alle posteriori, apparato boccale masticatore, protorace libero, metamorfosi complete. Sono insetti di tenera o delicata natura (formicaleone, limnofilo, friganea, zeno). Gli *Ortotteri* hanno apparato boccale qualche volta morsicatore, qualche altra succiatore; qualche volta hanno ali; talune specie ne sono prive. Nessuno ha metamorfosi complete, taluno ne manca affatto. Il loro addome è diviso in 11 anelli. La larva, quando esiste, è priva d'ali, ma dopo parecchie mute ne offre il rudimento. Quando l'insetto è perfetto, è alato. D'ordinario hanno corpo allungato (effemera, libellula, termite, piattola o scarafaggio, locusta, grillo, grillo-talpa, forbicina).

Digitized by Google

1890. Gli *Emitteri* concordano fra loro unicamente nella conformazione della bocca e nella incompleta metamorfosi. Hanno tutti un becco per succiare, e le loro larve si distinguono dall'insetto perfetto soltanto per l'assenza delle ali, e, in certi casi, per alcuni articoli delle antenne di meno e pei rimanenti più grossi. A molti mancano totalmente le ali; di alcune specie, soltanto i maschi sono alati. L'addome ha da sei a nove articoli, le cui stimme si trovano sui fianchi. Le loro zampe d'ordinario ben sviluppate, sono in alcuni generi atte al salto, al nuoto, al predare (pidocchio, piattone, cocciniglia, afide o gorgoglione della rosa, lanternaia, cicala, corissa, notonetta, idrometra, cimice, pentatoma).

1891. La *caccia degli insetti* e delle loro larve, più o meno abbondante, si può fare in ogni tempo e in ogni luogo. L'inverno è più proprio alla ricerca delle larve e dei bozzoli; nelle altre stagioni dell'anno più ampia è la messe degli insetti perfetti, perchè ad ogni mese, ad ogni settimana, vi sono centinaia e centinaia di specie che raggiungono il loro completo sviluppo. Gli arnesi per questa caccia si limitano a pochi. Alcuni spilli, una cassetta di legno, col fondo di sughero, ad armacollo, una boccetta piena d'alcool, col tappo smerigliato, in tasca o nella cassetta, un decorticatore, e due o tre reti: ed è tutto.

1892. Il decorticatore serve a scovare gli insetti che stanno sotto la corteccia degli alberi, o sotterra. È una specie di raschiatoio robusto, col manico di legno, lungo da 40 a 45 cm. Delle reti se ne fanno di due specie: a sacco e a pinzette. La rete a sacco consiste in un sacco di garza che si laverà per renderla più morbida, attaccato a un cerchio di grosso filo d'ottone inastato sur un manico di legno lungo poco più di mezzo metro. La rete a pinzetta non è che un gran paio di forbici metalliche, o di legno, munite di due reti all'estremità in modo che, chiudendo la pinzetta, esse si sovrappongono. Serve soprattutto per le farfalle. Per gli insetti acquatici serve anche la prima rete, o qualsiasi rete da pesca a maglie molto fitte.

1893. Una volta impadronitisi, mercè la rete, d'un insetto, bisogna ucciderlo subito. Ciò è necessario soprattutto se si tratti di una farfalla che, dibattendosi nella rete, potrebbe spezzarsi le ali o altrimenti sciuparsele. A questo scopo si stringe la rete a metà, nella mano, e si fa scorrere in questa a poco a poco, in modo da cacciar la farfalla in fondo alla rete, e di impedirle di muoversi. Poi col pollice e coll'indice s'afferrerà un po' sotto al torace per obbligarla a sovrapporre verticalmente le ali, e si stringerà alquanto. Infine si rovescerà la rete, sempre tenendo stretta la farfalla, e messala a nudo si infilerà con uno spillo.

1894. Una caccia abbondantissima si può far di notte, nei boschi, nei campi, nei giardini, negli orti, specialmente a primavera inoltrata. Una lampada a riverbero, meglio ancora una lanterna cieca, nella sinistra, la rete nella destra, il bottino è sempre abbondante. È facile procurarsi degli insetti anche in altri modi; lasciando, per esempio, un lume acceso entro a una stanza, in campagna, con la finestra appena socchiusa, o ponendo un lume da notte, ben riparato dal vento, entro un boschetto, sotto a una pergola, e lasciandolo acceso per tutta la notte. Gli alberi in quest'ultimo caso, le pareti della stanza nel primo, saranno l'indomani mattina coperti di notturne e di crepuscolari.

1895. Nei sentieri dei campi, al sole, è facile trovare la verde cicindela; sotto alle pietre, nei tronchi fracidi degli alberi, i neri carabi numerosi la notte nei sentieri ombrosi, nei campi umidi, il piccolo bombardiere, il panageo dalla croce rossa. Entro le materie vegetali in putrefazione, nella bovina dei campi, nel corpo delle carogne abbandonate, è tutto un esercito di silfe e di necrofori. Sulle querce, sui giovani salici gocciolanti di linfa, nascosto sotto le foglie secche nel giorno, svolazzante nelle calde sere di giugno, è facile trovare il grosso cervo volante, la cui larva dura sei anni prima di raggiungere il completo sviluppo. Nel letame, sul fogliame, i lamelliconi, gli scarabei; intorno ai cespugli fioriti, da maggio a luglio, i maggiolini; nelle aiuole concimate coi residui delle concerie, nei giardini, il grosso scarabeo rinoceronte; sui cespugli di rose le cetonie, sulle foglie e sotto le cortecce dei pini gli elateridi; sui cespugli di siringa e di frassino, sugli olivi, sugli olmi, le cantaridi del color dello smeraldo; sotto le pietre, ne' canti ombrosi, i tenebrionidi; intorno ai vecchi salici la grossa e profumata aromia, la larva della quale predilige le cortecce dei ciliegi e dei meli ec.

Digitized by Google

Nelle pozzanghere, nei maceri, gli idrofili, le notonette, le corisse, i ditisci, i girini; sulle sponde dei ruscelli le eleganti libellule; nelle lande solitarie, nei campi sabbiosi, sulle falde dei monti illuminate dal sole, i grilli; nel terreno smosso, sabbioso, secco, il grillo-talpa; sui frassini le cicale: nei boschi, nei campi, nei prati, nel mezzo dell'estate, le cavallette, le locuste ec.

1896. Le farfalle si possono allevare facilmente, raccogliendo le crisalidi e i bozzoli, in autunno, nell'inverno, e in primavera. Sotto le grondaie, attaccate ai rami degli alberi, nei tronchi infraciditi, nelle siepi, nei cespugli, sulle grandi erbe, se ne trova un po' per tutto. Nulla di più interessante del nascere d'una farfalla. Venuto il momento, si squarcia la sutura che passa dietro la guaina delle antenne, e la parte facciale della ninfa appare sino alla guaina delle ali; poscia il dorso si fende nel senso della lunghezza, e la farfalla fa capolino, per tempo, la mattina, se è diurna, verso sera se è una notturna, o una crepuscolare. Dapprima si raccoglie e rimane immobile per riposarsi degli sforzi fatti. Le nascenti ali stanno sul dorso come un paio di teneri lobi, colle facce esterne volte l'una contro l'altra. Si può vedere come crescano, giacchè in capo a mezz'ora al più hanno raggiunta la loro mole. La farfalla rimane qualche tempo ancora in tale posizione, poi stende le alette e prova così che ha raggiunto il suo completo sviluppo. Ma però queste ali sono ancor tenere, molli, raggrinzite, incapaci di sostenerla.... Soltanto un'ora appresso potranno librarsi sicure nell'aria.

1897. Le crisalidi nude debbonsi conservare in scatoline aperte, possibilmente in condizioni che ripetano quelle ordinarie nelle quali le crisalidi vivono: per esempio, entro un po' di corteccia, o sepolte sotto un po' di sabbia fine. La temperatura deve esser mantenuta costante: soprattutto deve evitarsi il troppo calore. Spesso è necessario inumidirle con acqua tiepida. I bozzoli non hanno bisogno nè di sabbia, nè di altro. Spesso una sfinge nacque da un bozzolo buttato sur un armadio e dimenticatovi. Una visita accurata, in maggio, agli alberi di betulle, ai cardi, alle grandi ortiche, può dare in poche ore un grosso bottino di elegantissime crisalidi di diverse forme, ma tutte in qualche parte brillanti di bei riflessi metallici, argentei o dorati. Sono le crisalidi delle vanesse, splendidissime farfalle, dai variopinti, vivissimi disegni.

1898. Anche l'allevamento dei bruchi non presenta grandi difficoltà. Si tengono in grandi scatole, chiuse superiormente da un velo, con un lato di cristallo, e uno sportello dal lato opposto. Soltanto devonsi fornire i diversi bruchi delle foglie delle quali si nutrono, e che son quelle delle piante sulle quali si trovano. Il bruco nero lucido, finamente punteggiato di bianco, spinoso, della vanessa io, come quello della vanessa atalanta, e quello con strie longitudinali gialle e verdicce sui fianchi della vanessa delle ortiche, si nutrono di foglie d'ortiche. I nero-turchini, macchiati di rosso-ruggine, e sparsi di brevi spine, bruchi della splendidissima vanessa antiopa, dall'ali di velluto nero-bruno, orlate di giallo, con una fila di ocelli turchini, preferiscon le foglie della betulla. Il bruco verde-giallo, con punti rossi e linee giallognole sul fianco e sul dorso, del bel podalirio, una delle più eleganti farfalle cavaliere, vive sulla spina magna. Il maestoso bruco della testa di morto, lungo più di 13 cm., giallo-verdiccio, punteggiato di nero ad eccezione dei tre primi articoli e dell'ultimo, con un uncino angoloso azzurro su ogni articolo a partire dal quarto, e un corno ricurvo ad *S* penzolante, si trova adulto, in luglio o in agosto, sulle piante di patate delle cui foglie si nutre. Il bruco, veramente orsino, coperto d'una selva di lunghi peli neri o bruni, dell'Orso bruno, una bella farfalla a disegni bianchi sul fondo vellutato bruno nelle ali anteriori, neri sul fondo rosso nelle posteriori, divora ogni sorta di erbe. I grandi bruchi verdognoli, bitorzoluti, su sei file longitudinali, punteggiati di nero, di bianco, d'azzurro, della Saturnia Cinzia, la più grande delle nostre farfalle, si cibano dell'*Ailanthus glandulosa*, e richiedono la stufa, come i bachi da seta dei quali sono cugini carnali. I lunghi bruchi brunastri delle magnifiche catocale si nutrono delle foglie dei salici e dei pioppi.

1899. La *Autotipografia naturale*, la quale nella Stamperia dello Stato in Vienna è tenuta in grande onore, si applica da parecchio tempo a riportare le farfalle sulla carta, con modi semplici e vari. S'intende che le sole ali si possono riportare sulla carta; il corpo colle antenne e colle zampe deve esser fatto col pennello. Chi vuol in

Digitized by Google

tal guisa procurarsi un interessantissimo albo di figure di farfalle, deve anzitutto preparare, per servirsene come di mezzo appiccaticcio, una soluzione non troppo liquida di:

Colla di pesce purissima.....	15	grammi
Gomma adragante purissima.	30	»
Gomma arabica purissima...	30	»

Si spalma quindi la carta, sulla superficie che occuperanno le ali della farfalla spiegate, con un pennello bagnato in questa soluzione. Le ali si debbono aver pronte, perchè il sottile strato asciuga rapidissimamente. Una farfalla da poco catturata convien meglio; una vecchia si dovrà prima posare e tener per qualche tempo sulla sabbia bagnata, perchè le scagliette se ne possano staccare. Le ali si depongono sulla gomma, senza pigiare, con ogni cautela, al posto esatto e segnato; poi vi si colloca un pezzo di carta liscia e si frega delicatamente coll'unghia, in modo uguale, dappertutto. Terminata l'operazione, e sollevate con prudenza le ali, se ne deve trovar l'imagine sulla carta, mentre non rimarrà alcuna scaglietta sulla faccia superiore delle ali. Levate le macchie di gomma con un pennello e un po' d'acqua, si dipingeranno il corpo, le antenne e le zampe. Tra foglio e foglio dell'albo si porranno dei fogli di carta velina. Meglio ancora si faranno con questo sistema dei grandi quadri da porre in cornice, sotto vetro. (Vedi anche *Imbalsamazione.*)

Lavori femminili.

1900. *Lavori di cucito.* — Dicesi *cucire* il congiungere insieme pezzi di tela o d'altra stoffa, mediante un filo passato per essi coll'ago. L'*ago* è un pezzetto di sottil filo d'acciaio con *punta* acutissima da una parte e *cruna* dall'altra. La cruna è un foro per lo più bislungo nel quale s'infila la gugliata per cucire. Dicesi *ago spuntato* quello che non ha punta, o l'ha smussata, o ritorta, o altrimenti guasto; *ago scrunato* quello che ha rotta la cruna. Le *cartine d'aghi* sono involtini quadrangolari di carta per lo più turchina, entro i quali si vendono dai negozianti, a dozzine o a centinaia, gli aghi. *Aghi in sorte,* dicesi di aghi di tutti i numeri, dall'uno al dieci, e oltre, cioè di tutte le grossezze, dai più sottili ai più grossi, messi promiscuamente in una medesima cartina. L'*agoraio* è un astuccio di diversa materia, d'ordinario oblungo e cilindrico, nel quale si tengono gli aghi.

1901. Dicesi *cucire a filo scempio* il cucire col nodo fatto a un solo capo della gugliata, tenuto molto più lungo dell'altro: dicesi *a filo doppio* quello col nodo fatto ad ambedue i capi uniti insieme. La *gugliata* o *agugliata* è quella lunghezza di refe o di qualsiasi altra specie di filo che, infilata nell'ago, viene adoperata in una volta. Nell'esercizio del cucire chiamasi *nodo* quello speciale aggruppamento che si fa su di sè al filo, nell'estremità della gugliata, acciocchè il primo punto non si perda, cioè che traendo la gugliata, il filo non esca dal buco fatto dall'ago nella stoffa che si cuce. Per fare il nodo s'incrocia il filo su di sè in forma di una maglietta, dentro la quale si fa passare il capo del filo, e, tirando, il nodo è fatto.

1902. Dicesi *guancialino da cucire* una cassetta di legno od una scatola di grosso cartone con coperchio imbottito di sopra. Tienlo presso di sè, o anche sulle ginocchia, la cucitrice, cui serve sì per riporvi dentro i vari arnesetti del lavoro, e sì per appuntarvi per di fuori ciò che essa cuce. Dicesi *ditale* o *anello da cucire* un cappelletto butterato per di fuori, nel quale si fa entrare la prima falange del dito medio della mano destra per ispinger nel cucire l'ago che si tiene fra il pollice e l'indice. Dicesi *forbici* uno strumento da tagliare il filo e la stoffa, composto di due coltelli o lame d'acciaio, incrociate e imperniate nel mezzo, e che si riscontrano nel taglio.

1903. *Cucitura* dicesi l'atto del cucire, e più spesso il lavoro che ne risulta. La cucitura più semplice è la *filza,* che consiste nel prendere sull'ago alcuni fili di stoffa, lasciandone sotto altrettanti, alternativamente. Perchè riesca meglio non si deve che raramente tirar l'ago, e fare scorrere il tessuto sull'ago stesso e sul filo. Così si eseguisce l'*increspatura,* incannettatura che si fa della roba, per la quale si usa di solito filo doppio, dovendo poi, appuntate sul guancialino le due estremità del filo, strisciar fortemente dall'alto in basso la roba in ciascun punto di filza. La *filza cieca* si fa internamente a due lembi ripiegati per di dentro.

1904. L'*impuntura* consiste in una cucitura i cui punti al di sotto della stoffa sono di lunghezza doppia di quelli al di

Digitized by Google

sopra, e si formano facendo entrare l'ago dove uscì precedentemente. Si fa l'impuntura tutte le volte che si debbono unire due pezzi di stoffa sfilaccicati. È utile badare che sia sempre in linea dritta, e a punti regolari. All'impuntura segue quasi sempre nei lavori di biancheria la *ribattitura* che consiste in un orlo dei pezzi uniti, e toglie la sfilaccicatura.

1905. L'*orlo,* che consiste nella ripiegatura d'un lembo sovra sè stesso, deve essere piegato esattamente sul diritto filo, sia nel senso dell'orditura che in quello della tessitura. Si eseguisce da destra a sinistra, con *soppunto,* cioè si trapassa la roba coll'ago un po' al disotto della rimboccatura, prendendo orizzontalmente due o tre fili, e nello stesso tempo un filo o due della rimboccatura. I punti orizzontali debbon risultare sempre nello stesso filo, quando si tratta d'un orlo di biancheria; per le altre stoffe bastano i punti regolari. Quando i due pezzi che si vogliono unire non abbiano sfilaccicatura, ma vivagno o ripiegatura, si uniscono a *sopraggitto,* accavalcando il filo a' due lembi che si uniscono per ogni punto, e la tensione dei quali deve essere uguale.

1906. Il *punto a spina* serve spesso a rimboccare le due parti ripiegate del sopraggitto, e s'usa assai nel cucire la flanella. Si passa l'ago nella parte a destra del pezzo ripiegato, badando di volgere il filo a destra, indi lo si passa novamente nella piega o rimbocco di sinistra, passando il filo sul precedente, e introducendo l'ago sotto il punto già fatto.

1907. Il *punto a occhiello* si fa accavallando il filo sulla stoffa come nel sopraggitto, ma attortigliando, prima di tirar l'ago, il filo sull'ago ancora impuntato. Per meglio assicurare gli occhielli, si fanno alla estremità di questi delle *asoline,* che si eseguiscono facendo passare il filo due o tre volte alle estremità e sui punti risultanti dei punti a occhiello.

1908. *Per marcare la biancheria* si usa d'ordinario del cotone rosso, e si ricamano le iniziali o in lettere di fantasia, o più comunemente in lettere semplicissime. Ciascuna di queste lettere si compone d'una sequela di punti, i cui fili s'incrociano ad angolo retto e tagliano a sghembo la catenella e la trama della stoffa. Con un bel modello, fatto di cotone grosso e sovra grosso canevaccio, si riesce facilmente a riprodurre la marca che si vuole sulle stoffe più fine. Il lavoro riesce tanto più perfetto, quanto minori sono i fili che si lasciano sul rovescio della stoffa passando da un punto all'altro.

1909. Tutto ciò che si trova nel senso delle catenelle o delle trame è un *filo diritto;* allorchè si taglia o si piega la stoffa in direzione differente da quella della catenella o della trama, la si prende *di sbieco.* Per trovare il *buono sbieco* o l'*in tralice* d'una stoffa, devesi cercare dove il filo della catenella incontrando quello della trama forma un angolo retto, poi dividere quest'angolo in due angoli eguali mediante una linea retta, e questa linea ne darà esattamente la direzione. Tutte le direzioni delle linee parallele a questa prima linea, saranno pure di buono sbieco.

1910. *Lavori di rimendo.* — Sono i più ingrati, ma i più utili fra i lavori d'ago, come quelli che procurano grandi economie conservando a lungo una delle cose più preziose e necessarie alla famiglia, com'è la biancheria. Un rimendo fatto a dovere rende quasi il suo primo valore ad un capo di biancheria, mentre un pottiniccio, un frinzello, glielo tolgono tutto. Per rimendare bene occorre molta pratica, ma soprattutto molta pazienza; con pazienza e pratica si fanno dei veri miracoli.

1911. Per rimendare bene, bisogna dapprima tagliar lo strappo in quadrato, e in modo che i fili della stoffa siano perfettamente allineati da ogni parte; poi imbastire lo strappo sur un pezzo di tela cerata in modo che tutte le parti sieno in filo; in fine prender del filo o del cotone che abbiano a un dipresso la stessa bianchezza e la stessa grossezza dei fili della stoffa che si vuol aggiustare, formare il tessuto a fili diritti, e copiare su di esso, contando filo a filo, il disegno della stoffa stracciata.

1912. Per rimendare i tovagliuoli più comuni, per esempio, si fa passar l'ago cinque o sei fili più in là dello strappo, prendendo due fili sull'ago, lasciandone due al disotto, badando ad ogni giro di metter sotto l'ago il filo che gli è già stato sopra due volte, e quello che vien dopo. Serve questo punto anche a rimendare il merinos. C'è anche un altro metodo che si usa soltanto per la biancheria, secondo il quale si prende un filo sull'ago, e se ne lasciano tre al disotto, badando di prender sempre coll'ago il filo che precede a sinistra quello che vi si trovava prima.

Digitized by Google

1913. Per rimendare di sbieco, si conduce il primo filo della trama per traverso del tessuto per dividere la laceratura in due parti che si riempiono di punti l'una dopo l'altra, onde ottenere maggior regolarità. A quest'uopo converrà sempre montar la stoffa lacerata sulla tela cerata o sul cartoncino.

1914. *Lavori di ricamo in bianco.* — Qualsiasi ricamo vuol essere preceduto da un disegno, il quale dopo essere stato tracciato sulla carta si trasporterà sulla stoffa. A questo scopo, se la stoffa è trasparente, basterà sovrapporla al disegno e seguire le linee di questo con una matita, dopo averla fissata alla carta con alcuni spilli. Altrimenti si porrà la carta sulla stoffa, dal lato ove è il disegno, e si seguirà questo dalla parte opposta con una punta di metallo o d'osso, arrotondita, e comprimendo. La stoffa deve essere poi tesa sur un pezzo di carta o di tela cerata, con un punto d'imbastitura piuttosto fitto, e in modo da seguire il filo dritto della stoffa, perchè, nel ricamare, questa non si tenda da una parte o dall'altra.

1915. Per eseguire il *punto di smerlo* o *festone*, si prende poca stoffa sull'ago, tenendolo rivolto a sè, e facendo passare il filo dinanzi ad esso senza tirarlo troppo. Si otterrà così come un punto chiuso da una parte. Prima però bisogna imbastirlo, se lo smerlo è semplice, ossia se è segnato da un filo sottile. Se è doppio, allora bisogna anche imbottirlo, ossia passare parecchi punti tra un segno e l'altro, disposti in modo che seguano le curve del disegno e sian più sopra che sotto la stoffa. In tal guisa si fa lo smerlo pieno. Uno smerlo di bell'effetto è il festone a punto di rosa, composto di tre, cinque, sette denti più piccoli, aggirantisi intorno ad uno smerlo maggiore, a punta o rotondo. Col punto a smerlo, e imbottendo, si fanno anche gli occhielli al festone.

1916. Il *ricamo inglese* si eseguisce per lo più al cordoncino. Gli occhielli che vi sono, si contornano, si tagliano in parte nel mezzo, o si traforano con un punteruolo acuto, e tutt'intorno si eseguisce un sopraggitto o punto di cordoncino piuttosto fitto. Gli occhielli ombreggiati si circondano per metà d'un cordoncino sottilissimo che si va successivamente allargando, indi ristringendo nell'altra metà, sì che assuma la forma di mezza luna. Le foglioline si fanno come gli occhielli; soltanto la stoffa di mezzo si taglia pel lungo, e colla punta dell'ago si fa passar sotto al contorno, metà da una parte e metà dall'altra.

1917. Il cosiddetto *punto rueso* è facilissimo. Dato il disegno, non si fa che seguirlo con impunture lunghissime. Quando faccia più comodo, a queste si possono sostituire dei punti gettati avanti.

1918. Difficile invece è il *ricamo al plumetis*, come quello che richiede molta pratica. Si fa su ogni specie di stoffa; ma perchè riesca bene bisogna che la stoffa sia ben tesa, oltrechè sulla tela cerata, anche sul telaio. Esso rappresenta fiorellini diversi, viole, non ti scordar di me, piselli, foglie di vite, di rosa, di viola, ed altre.

1919. Tutte le foglie si contornano separatamente, e si riempiono di filo, in modo da formare un rilievo proporzionato. Indi si ricoprono tutte le parti di punti piuttosto serrati, in modo che non rimanga visibile il filo dell'imbottitura, e cominciando sempre dall'alto in basso. Se le fogliuzze sono separate da una linea nel disegno, bisogna tenerne conto. Perciò cominciata una foglia dall'alto, allorchè si giunge alla lineetta di divisione, si fende la foglia prendendo sull'ago solo metà della stoffa, dal contorno alla lineetta, e si scende così sino alla fine; poi si risale con un punto d'imbastitura al luogo dove si son divisi i punti, e si fa lo stesso per l'altra metà. Dei petali dei fiori dicasi altrettanto. Pei fiori che hanno un occhiello in mezzo, si fa prima questo, poi i petali. Quando la foglia è divisa in due nel senso della lunghezza, si fa in due parti tenendo i punti sempre ben divisi. Quando il disegno è grande, le divisioni si fanno in cordoncino. Altre volte parte del fiore o della foglia si fa al plumetis, parte al punto di sabbia (vedi nº 1920), parte ad impunture. Il plumetis si alterna pure con trafori.

1920. Il *punto a sabbia* si eseguisce facendo una fila di punti addietro che abbiano fra l'uno e l'altro un filo di distanza; si volge poi il lavoro, e si fa una fila di punti in isbieco, facendo entrare l'ago fra ciascun punto all'indietro. Questa disposizione si continua, finchè si è ricoperto tutto lo spazio che si vuol riempire con questo punto. L'orlo si fa al cordoncino, o prima o dopo.

1921. Nelle foglie al plumetis, lunghe ed acute, s'usa spesso nel mezzo il *punto a*

Digitized by Google

scala, adatto però solo alle stoffe leggerissime come la tela battista e il mussolino. Per eseguirlo si infila un ago grosso con un filo molto sottile che si assicura con un nodo accanto alla cruna: si prendono alcuni fili del tessuto, si ripassa due volte nello stesso foro, serrando fortemente il punto, e tirando l'ago a sinistra in modo che si trovi rivolto verso il palmo della mano destra; poi si volge l'ago tirando fortemente il filo a destra, e si fanno ancora due punti nello stesso foro: ciò che produrrà una specie di scalino tra due vani. Si appunta infine l'ago all'estremità della verghetta, si ripassa, dopo aver preso con esso lo stesso numero di fili del tessuto della prima volta, e si ricomincia.

1922. Il *punto turco*, che qualche volta s'adopera invece del punto a scala, si può eseguire anche sulle stoffe più grosse. Occorrono un ago grosso e filo assai fino, fissato con un nodo vicino alla cruna, come nel punto a scala. L'ago si introduce sull'orlo a sinistra; si prendono cinque fili, si circondano due volte, si passa l'ago nel vano superiore, collocandolo alquanto di traverso, colla punta rivolta a sè, in modo da farla uscire tre o quattro fili più lungi a destra e circa all'altezza del mezzo del cordoncino formato precedentemente; poi si prendono verso l'orlo di sinistra i cinque fili superiori, si circondano due volte stringendoli come i primi, e si continua sempre così.

1923. Il cosiddetto *punto di penna* non è altro che il plumetis eseguito in isbieco, e si usa per le foglie o petali divisi da una nervatura, e deve sempre avere un terzo della lunghezza della foglia. Il *punto di Venezia* si eseguisce al punto di smerlo, ritagliando tutte le parti di stoffa che ne formano il fondo. Alternandolo col plumetis si possono avere dei bellissimi ricami.

1924. Il *ricamo in passato* che si eseguisce in cuoio, velluto, panno, ec., adoperando lana dimezzata, seta, oro, ec., non differisce dal plumetis se non perchè le foglie, gli steli, i cordoncini, si fanno in isbieco, da destra a sinistra. Si fanno d'ordinario dall'alto al basso; ma, quando occorra, si può invertir l'ordine e volgere i punti da sinistra a destra. Per le foglie divise, si fanno i punti, per una metà da destra a sinistra, e per l'altra da sinistra a destra.

1925. *Lavori a maglia.* — *Maglia* dicesi ognuna di quelle ripiegature del filo, a foggia di cappietti o staffettine, concatenate le une colle altre, col mezzo dei ferri da calza o degli aghi del telaio, alla grossezza dei quali corrisponde la grandezza delle maglie stesse. *Lavorare una maglia* è il formare su di essa una nuova maglia: una maglia che si lavora non è adunque quella che attualmente si fa; ma quella sulla quale se ne innesta una seconda, facendo passare col dito indice il filo libero del gomitolo sul ferro diritto, dopo aver con esso infilzata la precedente maglia dell'altro ferro. *Fare una maglia* è il formare col solo indice la ripiegatura, e, tirando il filo, fermarla sur un solo ferro. *Giro* dicesi l'intera serie di maglie, le une accanto alle altre, nel verso della larghezza della calza che si lavora. Due giri fanno un *rovescino* o *costurino*. Dall'unione di tutti i rovescini, formanti una lunga riga lungo la parte di dietro delle calze fatte coi ferri, risulta la *costura*.

1926. I *ferri da calza* o da maglia, sono asterelle di fil di ferro, anzi, per lo più, d'acciaio, lunghe passa un palmo, le quali, in numero vario, da due a cinque, servono a fare ogni lavoro di maglia. La *bacchetta*, quella sottil mazzetta di legno o d'avorio che, fermata alla cintura dal lato destro, serviva a sostenere uno dei ferri, ora non s'usa più. La grossezza dei ferri varia a seconda del filo che s'adopera, e che può essere di cotone, di lana o di seta.

1927. Non si usa quasi più il filo di lino pei lavori a maglia. I lavori più fini, i collaretti, i pizzi, si fanno col cotone in matassine od a gomitoli. Il cotone più grosso s'adopera a far le calze, le cuffie da notte pei bambini, i giubboncini, le camiciuole. La lana che s'adopera pei lavori di maglia, deve sempre di preferenza formare un filo morbido, uguale al tatto. La lana zeffiro, o lana di Berlino, è la migliore.

1928. Aggomitolar la lana è un disutile. Quando lo si debba fare, si eviti di tirarla e di premerla, per non diminuirne la morbidità, l'elasticità e l'apparenza serica. La lana da lungo tempo aggomitolata perde tutta la sua freschezza. La lana di Berlino si può lasciare in matassine, avendo queste pochi metri di lunghezza. Ad ogni modo se ne dovrà sempre dipanare poca per volta.

1929. I fili, nei lavori a maglia, debbonsi condurre in modo, che il lavoro riesca regolare, non troppo compatto. Chi

Digitized by Google

comincia a lavorar di maglia dovrà far dei giri composti di piccol numero di maglie, per poter contare e verificare con facilità quelle di ciascun giro, e riparare agli sbagli, fra i quali due soprattutto bisogna evitare.

1930. Quando nel contar un giro si trova una maglia di meno del numero primiero, sia che il ferro di destra sia penetrato in due maglie ad un tempo e il filo sia passato come in una sola maglia; o che una maglia sia caduta da un ferro senza essere stata accolta sull' altro; è il primo sbaglio. Il secondo è quando, contando le maglie, se ne trova una di più del numero primiero, o perchè il filo fu portato davanti al ferro di destra senza averlo introdotto nella maglia, o perchè la maglia fu tirata fortuitamente, nello svolgere la lana, fra due punti. Nel primo caso bisognerà riprendere la maglia dimenticata; nel secondo, devesi trattener la lana col ferro di destra per far penetrare quello di sinistra nella maglia per cui l' ultima fu ritirata, ed allora riprenderla.

1931. Per ogni lavoro a maglia si comincia col montare una fila di maglie e si lavora nel modo seguente: Si tiene il capo del filo fra l' indice e il medio della sinistra, poi si getta al disopra del pollice e dell' indice, curvando quest' ultimo in modo da formare col filo un anelletto; si fa quindi passare il ferro in questo anelletto, tenendo il cotone attaccato al gomitolo fra l'anulare, il mignolo e sull'estremità dell' indice; poi con un leggero movimento si passa il filo intorno al ferro; si abbassa l' ago verso di sè, e si serra l' anelletto sul dito della mano sinistra, lasciandolo scorrere al basso dell' ago per formare la prima maglia.

1932. Ciò fatto, si prenda colla sinistra un ferro, si introduca nell' anelletto, e si prenda un altro ferro colla destra. Colla sinistra si terrà il ferro fra il pollice e il medio, lasciando libero l' indice che gioverà a far muovere le punte del ferro. Si introdurrà poi la punta del ferro che si ha nella destra nell' anelletto, facendola passare dietro all' altro ferro, poi gli si girerà intorno l' altro filo, e si ricondurrà la punta del ferro della mano destra per davanti sotto alla maglia, riconducendo pure con essa il capo di filo che gli fu girato intorno, come si disse, e che alla sua volta diventerà maglia. Si abbasserà allora il ferro di sinistra, e si passerà questa maglia per di sopra. Si avranno così due maglie sul ferro di sinistra. L'operazione si dovrà ripetere sino a che s'abbia un sufficiente numero di maglie sul ferro.

1933. Le *maglie semplici* o *diritte* si ottengono nel modo seguente: Si introduca la punta del ferro di destra nella prima maglia del ferro di sinistra, facendolo passare dietro questa; si passi poscia il filo per davanti, e coll' indice si spinga la punta del ferro sotto la maglia, formando una nuova maglia col filo che fu passato per davanti, come già si disse per l' operazione del montar le maglie. Solo, in luogo di far ritornar la maglia sul ferro di sinistra, si tolga da questo ferro la maglia in cui fu passata la punta del ferro di destra, e si lasci su quest'ultimo la maglia che si è formata. Si continui così sino a che siansi riprese tutte le maglie del ferro di destra, e se ne sian formate altrettante sul ferro di sinistra.

1934. Per far le *maglie al rovescio,* si introduca la punta del ferro della destra davanti, in luogo che dietro il ferro di sinistra; poi si formi la maglia come si è indicato precedentemente. Prima di cominciare una maglia al rovescio si passi il filo davanti al ferro, a meno che non sia espressamente indicato di non farlo, e, se quella che segue è una maglia diritta, si ripassi il filo all'indietro in seguito alla maglia al rovescio.

1935. Per *aumentare una maglia,* basta gettare il filo una volta sul ferro; se si vogliano aumentare due o più maglie, si getterà il filo due o più volte intorno al ferro. Una *maglia nulla* si ottiene facendo passare, senza lavorarla, una maglia dal ferro di sinistra su quello di destra. In tutti gli oggetti lavorati a disteso, cioè non a cerchio, ma innanzi e indietro, in linea retta, come bretelle, scarpette, coperte, scialli, ec., la prima maglia d' ogni giro devesi appunto prendere senza lavorarla, onde produrre un orlo consistente ed uguale. Per *diminuire* o *stringere* o *calare,* si prenda la prima maglia senza lavorarla, si lavori la seconda, e si tiri la maglia presa senza lavorarla al disopra della maglia lavorata, oppure si prendano due maglie sul ferro di destra e si lavorino insieme.

1936. Per *lavorare in rotondo,* cioè per far calze, uose, fondi di berretti, ec., abbisognano quattro o cinque ferri. A questo scopo si monta un dato numero di maglie

Digitized by Google

su d'un ferro, poi nell'ultima maglia si passa un secondo ferro, e si montano altrettante maglie su esso. Si ripete l'operazione sul terzo ferro, e quando tutte le maglie son montate, si lavorano le due prime sull'ultimo ferro.

1937. Per *ribattere le maglie*, si lavorano due maglie insieme, poi col ferro della sinistra si getta la prima sulla seconda; si lavora quindi ancora una maglia, ripetendo la stessa operazione. Prima di ribattere, si deve fare l'ultimo giro assai molle. Per *riprendere le maglie*, si passa il ferro nell'orlo del lavoro, si passa il filo intorno al ferro, e si ritira in mezzo alla maglia, come per fare una maglia semplice.

1938. Qualche volta però accade di non accorgersi della caduta d'una maglia che dopo aver lavorati alcuni giri. In tal caso si prenda un ferro sottile, col suo mezzo si tirino le briglie per le maglie, poi si riprenda la maglia colla sinistra.

1939. Per *attaccare un nuovo filo*, quando si lavora con due colori, si attacca con un nodo: quando si lavora con un colore solo, si prende il nuovo filo, lo si mette sul ferro di destra, lasciando pendere un capo di tre centimetri di lunghezza, si fa una maglia, si rimette dietro al ferro il filo che si ha davanti a sè, e si fanno poi, col nuovo filo e con quel di prima insieme, alcune altre maglie, rendendo così più solido il lavoro.

1940. *Per far calze* abbiate davanti un modello, e quattro ferri, e su ciascun di essi montate il medesimo numero di punti che si conteranno sulla calza modello. Fate in seguito un orlo di due o tre dita di larghezza, lavorando sempre due maglie diritte, due al rovescio; lavorate quindi circa 200 giri semplici (meno se il filo è grosso, più se è sottile) riservando un sol punto di cucitura. Pel disotto del polpaccio, diminuite prima ogni quattro giri, poscia ad ogni tre da ciascun lato della cucitura. Fate così circa 21 diminuzioni, poi da 80 a 100 giri prima di cominciare il pedule.

1941. Per fare il pedule, dividete le maglie in due parti uguali; cessate di lavorar la parte che forma il davanti della calza, lavorate l'altra parte, facendo alternativamente un giro al rovescio e uno al diritto. Dopo 30 o 40 giri cominciate a diminuire da ciascuna parte del punto di cucitura, sino a che il calcagno sia terminato. Rialzate allora le maglie a destra e a sinistra del tallone, diminuite ogni due giri alla fine del primo e al principio del secondo ferro con cui il calcagno fu cominciato; e lavorate sempre a maglie semplici sino al momento di operare le diminuzioni per la punta del piede. Queste diminuzioni si fanno a destra e sinistra, e ad ogni due giri sino a che rimangano 50 maglie. Allora diminuite a tutti i giri, poi tutte le maglie; tagliate il filo in fine, fatelo uscire nell'ultima maglia restante, e fermatelo dal rovescio.

1942. Per fare il *punto di riso comune*, cominciate con una maglia semplice e fatela passare sul ferro senza farla: questa non si conta. Fate poi un cresciuto ed uno stretto sino alla fine del punto del riso, o del giro, se volete fare un fondo di lavoro. Fate il secondo giro a maglie semplici, lavorando i cresciuti come se fossero maglie comuni. Il terzo giro si fa come il primo, il quarto come il secondo, e via di seguito: cioè i giri di numero impari debbono avere i cresciuti e gli stretti, quelli di numero pari debbono esser fatti a maglie comuni. Per le sciarpe, gli sciallini, i tramezzi, questo punto è indicatissimo.

1943. Per fare il *punto di riso doppio*, fate sempre una maglia semplice per cominciare i giri, poi fate un giro alternando i cresciuti e gli stretti, ed un secondo giro uguale a questo. Questo punto serve di cornice alle trine, agli scialli, alle borse, ec. Per farlo *triplice*, per borse di tortiglia, sottane di lana, manichette, e simili, fate una maglia semplice, un doppio cresciuto, levate un punto senza farlo, fate uno stretto, e passatevi sopra il punto che non fu fatto, formando così uno stretto di tre punti. Poi fate ancora un doppio cresciuto, levate una maglia senza farla, fate uno stretto, passate su esso la maglia che non fu fatta, ec. Il secondo giro deve essere fatto a diritto, eccetto il secondo punto d'ogni cresciuto che deve essere a rovescio. Fate il terzo giro come il primo; la maglia che non vien fatta deve essere la prima del doppio cresciuto del giro inferiore.

1944. Per fare coi ferri da calze il *punto tunisino*, indicatissimo per giubbetti e sottane di lana per signore e per vestimenta da bambini, essendo soffice e atto a mantener caldi, basta lavorare la prima maglia, far passar la maglia seguente dal ferro di sinistra a quello di destra, senza lavorarla; lavorare la seguente: far pas-

Digitized by Google

sare l'altra senza lavorarla, e così di seguito sino alla fine del ferro. Il secondo giro si fa allo stesso modo, eseguendo le maglie che non lo furono col ferro precedente, e prendendo senza lavorarle quelle invece che lo furono già prima.

1945. *Lavori all'uncinetto* (*crochet*). — Il lavoro all'*uncinetto* prende il nome dall'utensile che serve ad eseguirlo, una verghetta d'acciaio o d'altra materia foggiata ad uncino ad una estremità. Di uncinetti si hanno in commercio diverse grossezze, distinte con una serie di numeri progressivi, e che servono e seconda della grossezza del filo che s'adopera. I più grossi si fanno di legno o d'osso e servono pei lavori di filo di lana o di seta; i più sottili, pei lavori di filo di cotone, si fanno d'acciaio.

1946. Per *lavorare all'uncinetto*, si prende il filo tra il pollice e l'indice della sinistra, lo si passa intorno all'indice, poi sotto al medio, indi sotto l'anulare, in modo da trattenerlo leggermente col mignolo. L'uncinetto si prende fra il pollice e l'indice della destra come un portapenna per scrivere, e si volta sempre durante il lavoro dal lato del pollice della sinistra, affinchè passi facilmente nelle maglie. Per fare la prima maglia d'una catena, si forma un anello col filo, si tira il filo attraverso questo anello col mezzo dell'uncinetto, e si stringe in modo da formare un nodo che trattiene l'anelletto.

1947. Per fare le *maglie a catena* o volanti, ossia per montare una catena di maglie pel principio d'un lavoro qualunque, si tenga il filo e l'uncinetto nel modo precedentemente indicato, si passi l'uncinetto sotto al filo traversando da sinistra a destra, si tiri coll'uncinetto per farlo passare nel primo anello che si trova sull'uncinetto, e si ripeta il movimento quante volte occorra.

1948. Per fare la *maglia semplice*, tenendo l'uncinetto nel modo che s'è detto or ora, s'introduca nella penultima maglia della catena, si passi il filo sull'uncinetto, si attiri attraverso a questa maglia, e delle due maglie così ottenute si attiri la prima attraverso alla seconda. Per aver la *maglia doppia*, si farà come per la semplice; ma avute le due maglie sull'uncinetto, si farà passare il filo dell'uncinetto, attirandolo attraverso ad entrambe le maglie insieme.

1949. Per fare la *maglia barretta*, si prenda l'anello sull'uncinetto, poi si prenda il filo al disopra di questo da destra a sinistra, s'introduca quindi l'uncinetto nella maglia seguente facendovi passare il filo, e così si avranno tre anelli; poi preso il filo, si riconduca al terzo e al secondo anello e si tiri il filo stesso nel secondo e nel primo anello, passando sempre sopra all'uncinetto.

1950. La *mezza barretta* si fa come la barretta comune; senonchè, quando si hanno tre maglie sull'uncinetto, si conduce il filo coll'uncinetto attraverso tutto e tre le maglie insieme. Per far la *doppia*, si passerà due volte di seguito il filo nell'uncinetto, poi si continuerà come per la barretta comune, conducendo sempre il filo attraverso due maglie alla volta. Al principio poi di ciascun giro nel lavoro d'uncinetto pieno comune, si farà una maglia catena per mantenere lo stesso numero di maglie nel giro; altrimenti si perderebbe una maglia ogni giro. Se il giro comincia con una barretta, si supplisce con tre maglie catene per una barretta semplice; con quattro maglie catene per una doppia.

1951. Si cresce e si stringe all'uncinetto come nei lavori a maglia di ferri da calza. Per crescere si fanno molte maglie in una sola; per stringere si passano una o più maglie senza introdurre l'uncinetto Dopo avere fatta la catena, si fa il primo giro introducendo l'uncinetto nella maglia catena; al secondo giro d'ordinario si introduce l'uncinetto nella parte delle maglie che si trova sul davanti.

1952. Diconsi *maglie* e *barrette annodanti* quelle fatte in modo da circondare un giro di maglie semplici. S'adoperano principalmente pei fregi addentellati ad imitazione del punto di ricamo a festone. La sola differenza che sia fra le maglie annodanti e le semplici, consiste in questo, che, prima di farle, bisogna passar l'uncinetto sotto il giro di maglie semplici, e tirare il filo per andare, al disopra dello stesso giro, a prendere il filo una seconda volta, per fare la maglia.

1953. La *maglia passata* si fa introducendo l'uncinetto nella maglia indicata dal disegno che si voglia copiare, e tirando il filo in questa maglia e in quella che è sull'uncinetto.

1954. Giunti alla fine d'un giro, si volta il lavoro, e si ritorna sulle maglie che si son fatte, senza tagliare il filo. Altrimenti, se si deve cominciare sempre dalla stessa

Digitized by Google

parte, come in molti lavori, bisogna fermarsi e tagliare il filo ad ogni giro, ciò che si fa lasciandone il capo alquanto lungo, e tirandolo poi nell'ultima maglia rimasta sull'uncinetto. Levato l'uncinetto si serra il filo. Per cominciare poi all'altra estremità, si introduce l'uncinetto nella prima maglia, si conduce il filo attraverso a questo lasciando penderne un capo di tre o quattro centimetri nel formare la prima maglia; quindi si riprende questo piccolo capo, e nel tempo stesso il capo opposto del filo, in modo da affrancarlo all'interno della maglia.

1955. Quando si vogliano riunire due lavori, si fanno al rovescio alcune maglie semplici introducendo l'uncinetto nella metà soltanto della maglia dalla parte che si vuol riunire. Per attaccare il filo per cominciare un giro su un altro giro già fatto, si fa un anello unito al filo, si spinge l'uncinetto nella maglia dove vuolsi cominciare il giro, si fa entrare l'uncinetto nell'anello legato, e ottenuti così due fili sull'uncinetto, si finisce attirando il primo nel secondo.

1956. Il *punto d'uncinetto quadrato* si compone di quadrettini pieni e di quadrettini forati. Per ciascuno dei primi si fanno tre barrette l'una a fianco dell'altra. Per gli altri si fa prima una barretta, poi si fanno due maglie catene passando sotto la maglia catena due maglie del giro precedente. Quando a un quadrettino a foro ne succede uno pieno, l'ultima barretta di questo conta per la prima del quadrettino a foro.

1957. Il cosiddetto *punto ananas* si lavora a liste o a quadrati di diversi colori per utilizzare gli avanzi di lana. Si lavora sempre nel medesimo senso, sì che bisogna tagliare la lana alla fine d'ogni giro, e riattaccarla al principio, al diritto del lavoro. Per fare il primo giro si faccia una maglia semplice nella più vicina maglia della catena; s'introduca quindi l'uncinetto nella maglia seguente, come se si avesse a fare una maglia semplice; si prenda il filo sull'uncinetto e si facciano due maglie volanti. Il secondo giro e i seguenti si fanno come il primo, contrariando gli anelli formati dalle tre maglie volanti.

1958. Il *punto all'uncinetto di Tunisi* si fa con un grosso e lungo uncinetto d'osso o di legno con un pomello alla estremità inferiore per impedire alla maglia di cadere. Il primo giro consiste d'una catena di 11 maglie semplici. Pel secondo, si introduca l'uncinetto nella seconda maglia, si giri la lana intorno all'uncinetto, e la si conduca attraverso alla maglia. Avute così due maglie sull'uncinetto, si introduca questo nella terza, si giri la lana una volta intorno all'uncinetto, si conduca di nuovo attraverso alla maglia, e si continui così sino ad avere 11 maglie sull'uncinetto. Il terzo giro si fa ritornando indietro. Si gira la lana una volta sull'uncinetto, e si riconduce in due maglie alla volta, cioè nell'anello che si ha nell'uncinetto e nella prima maglia verticale, sì che si avranno sole 10 maglie sull'uncinetto. Si girerà poi di nuovo la lana sull'uncinetto, si condurrà nelle due maglie seguenti alla volta, e via di seguito sino a non aver più che una maglia sull'uncinetto.

1959. Per fare il quarto giro si introduca l'uncinetto nella seconda maglia verticale che passa sopra il terzo giro, si giri la lana sull'uncinetto, vi si riconduca; si introduca nella terza, si giri la lana, e vi si riconduca continuando sempre così sinchè si avranno 11 maglie sull'uncinetto. I successivi giri quinto, settimo, nono, undicesimo, tredicesimo, quindicesimo e diciassettesimo si faranno come il terzo: gli altri come il quarto. Il diciannovesimo si farà ritornando. Basta girare la lana sull'uncinetto, ricondurla in due maglie alla volta, girar ancora, attirarla nelle due maglie seguenti alla volta, e via di seguito sino a che non rimarranno sull'uncinetto che due maglie.

1960. Il diciannovesimo giro compirà un quadrato perfetto. Per cominciarne un altro di diverso colore, si taglierà il capo di lana del quadrato fatto e gli si attaccherà la lana nuova annodandola col capo dell'altra lana, il più vicino possibile al lavoro. Poi si giri la lana nuova sull'uncinetto, e si riconduca nelle due maglie che rimasero, come si disse del quadrato precedente, cominciando dal quarto giro e alternando col terzo. Per terminare si ribattono le maglie all'ultimo giro come segue: quando si hanno due anelli sull'uncinetto, prima di formarne un terzo, si fa passare la seconda nella prima, e si continua così sino al capo del giro, affrancando il filo come nel lavoro d'uncinetto comune. Si possono fare così tante liste formate di quadrati di diverso colore, colle quali si potranno comporre delle coperte

Digitized by Google

od altro, che si uniranno con un sopraggitto passato in una maglia. Infine, per aumentare, nei lavori di questo genere, basta formare un nuovo anello sull' uncinetto introducendo questo nella catena fra le due maglie verticali; per diminuire, si salta una maglia.

1961. Sul lavoro all' uncinetto di Tunisi si può ricamare al punto in croce come sul canovaccio. Per fare il lavoro all' uncinetto di Tunisi a fori, pei primi giri si lavora come all' uncinetto comune; al quarto giro, contando la catena per primo giro, invece di introdurre l' uncinetto nelle maglie verticali, si introdurrà sempre nella parte posteriore delle maglie catene che trovansi al disopra del giro precedente; poscia si condurrà la lana attraverso ciascuna di queste maglie, conservando tutti gli anelli sull' uncinetto.

1962. *Lavori a reticella.* — Pei lavori a reticella occorrono una *forma* e una *spoletta*. La forma è un utensile d' osso, di legno o d' acciaio, arrotondato ai due capi come un ferro da calza, la grossezza del quale varia a seconda della larghezza che si vuol dare alle maglie della reticella. La spoletta è uno strumento d' acciaio, arrotondato, colle due estremità fornite d' una testa composta di due branche che si congiungono e s' aprono facilmente per lasciar passare a volontà il filo o la seta di cui si vuol far uso.

1963. Anzitutto devesi coprir la spoletta col filo. A questo scopo se ne introduce l' estremità in un forellino che si trova all' uopo nella spoletta, poi lo si passa alternatamente per la cruna dell' uno e dell' altro capo, scostando le branche flessibilissime, sino a che la spoletta sia all' incirca della stessa grossezza della forma. Si prenda poscia un pezzo di nastro di filo, e sul suo orlo si faccian tanti punti di sopraggitto quante maglie di reticella si vogliono; poi si attacchi con un nodo saldissimo il basso del filo alla prima maglia.

1964. Si prenda la forma tra il pollice e l' indice; il pollice si tenga sopra; si metta il filo sulla forma e sotto al pollice; si passi intorno al medio, e si guidi sotto al pollice incrociando quello che già vi si trova. Si giri al di fuori, intorno al pollice ed alle tre dita: medio, anulare e mignolo; si passi la spoletta fra i due fili che circondano il dito medio, sotto la forma, poi in una maglia della vecchia rete, che ha servito per montar il lavoro. Il filo che tiene il pollice deve pure essere sotto la spoletta. Si tiri poi la spoletta a sè, si allenti il filo sotto al pollice, poi quello del medio, tirando la spoletta, poi quello dell' anulare, e si conduca, tirando sempre il filo col mignolo, sino alla forma. Il punto è fatto, e si ripete per le maglie seguenti, avendo cura di non saltarne.

1965. Quando il filo sia comunque rotto, per riunirne i capi, si fa il cosiddetto *nodo del tessitore*. Ecco come: Si volta il lavoro in modo che l' ultimo ordine di rete si trovi all' alto. Si dispongono i due capi del filo in croce, vicino al nodo di rete, il filo nuovo sotto, fra il pollice e l' indice della sinistra, in modo che formino un *V*. Si prende quindi il nuovo filo, e si avvolge sul pollice incurvato, al di sopra della prima falange sporgente, e si fa passare tra i due fili, in mezzo alle branche del *V*, sostenendolo coll' estremità dell' ugna. Si prende quindi il capo a destra del *V*, si introduce nell' anello che circonda il pollice, si tiene stretto sotto l' ugna di questo, lasciando l' anello molle, poi tenendo ben stretto il capo a sinistra del *V*, fra l' indice e l' anulare, si tira fortemente il nuovo filo. I capi del nodo si possono tagliare vicinissimo al nodo.

1966. Quando si voglia fare un *quadrato di reticella* d' un numero di punti determinato, bisogna che la montatura abbia due maglie di più. Così per fare un quadrato di 87 maglie, solita misura per le copertine da sedili, sarà necessario un *portarete* di 89 maglie. Dopo aver attaccato il filo al disopra del primo nodo della prima maglia, si faranno 89 maglie pel primo giro. Poi si volterà il lavoro senza tagliare il filo, e si faranno pel secondo giro una maglia nella prima, 87 maglie nelle seguenti; si volterà ancora il lavoro senza tagliare, e, fatta una maglia nella prima, e 86 nelle seconde, si continuerà così sino all' 89° giro, cominciando sempre nella prima maglia ed omettendo l' ultima; sicchè si finirà coll' avere all' 89° giro una sola maglia sulla forma. Allora soltanto si taglierà il filo.

1967. Tagliata la rete che ha servito per montar il lavoro vicino ai nodi che attaccano il primo giro, si ritireranno dai detti nodi i piccoli capi di filo della rete che vi son rimasti. Si sostituirà poi al portarete la punta fatta onde poter ricominciare la seconda metà del quadrato.

Digitized by Google

A questo scopo si attacchi il filo a un pezzo di filo unito alla rete per fare la prima maglia. Pel primo giro si faccia una maglia nella prima, 86 nelle seguenti; pel secondo, una maglia nella prima, 85 nelle seguenti; e via di seguito sino ad una maglia sola.

1968. La *reticella rotonda* si lavora come la reticella comune, colla sola differenza, che invece di mettere la spoletta in una maglia dal basso all'alto, si porrà dall'alto al basso.

1969. Il *ricamo per ripresa sulla reticella* è facilissimo. Fatta manganare la reticella, si imbastisca su percallina lucida in modo che i fili siano ben diritti e non troppo tesi. Ciò fatto, cominciando dalle parti più ricche di disegno, senza stringer troppo, si passi il cotone grosso, semitorto, in ripresa, ora sotto, ora sopra ai fili che formano le maglie, della rete, come se si trattasse di turarle, eseguendo il movimento quattro, sei, otto volte, secondo la lunghezza della maglia. Passando l'ago, senza farlo tornare verso sè stesso, in due, tre, quattro maglie secondo che esigono le proporzioni del disegno che vuolsi imitare, si possono riempire parecchie maglie insieme. Finita l'operazione si ritorna indietro e si ricomincia.

1970. I più bei punti di ricamo sulla reticella sono quelli detti con vocabolo francese *guipures*. I veri *guipures* si fanno con seta ed oro filato. Perchè riescan bene, bisogna montare la reticella sur un telaio di fil di ferro di dimensioni adatte, e quindi fatto apposta, oppure anche sur un grande telaio da ricamo. Il filo che si adopera, quando non sia di seta oppure d'oro filato, deve essere di grossezza uguale a quello che ha servito per la reticella. I punti di lavoro sulla reticella *guipure* sono molti. Descriveremo i principali.

1971. Il cosiddetto *punto di spirito* si fa d'ordinario pel contorno. Montata la reticella, si fa a questo scopo un punto a smerlo molto allentato prendendo il filo in alto di ciascuna maglia e in un punto equidistante dai due nodi. Poi si ritorna sul lavoro fatto, in senso contrario, dall'alto al basso, facendo novamente un punto di festone sul filo che sta dalla parte opposta della maglia, badando a ciascun punto di passar l'ago sotto al filo formante la maglia a rete, che attraversa il punto a smerlo fatto dall'altro lato, e che in pari tempo lo fissa incrociando i fili.

1972. Per fare il *punto di tela*, si passano i fili in ogni maglia, quattro volte in un senso e quattro volte in senso opposto, facendo sì che l'ago scorra una volta sotto e una volta sopra. Se si hanno parecchie maglie da riempire collo stesso punto, si fa scorrere l'ago in ciascuna di esse passandolo sempre alternativamente sotto e sopra.

1973. Il *punto di rimendo* è perfettamente unito, e riempie le maglie senza che i fili vengano incrociati, come nel precedente. Si ripete tante volte quante occorrono per riempire le maglie prendendo i fili alternativamente, e facendo sempre rimanere sotto all'ago quel filo che nel punto precedente n'era rimasto sopra, e viceversa.

1974. Il *punto in croce* si fa in isbieco per ogni maglia, gettando il filo da un angolo all'altro della maglia, e passando l'ago una volta sotto e una volta sopra ai quattro fili che si congiungono al nodo della maglia a rete; poi si ritorna all'angolo di partenza. Si contorna quindi la maglia vicina, e si comincia a gettare il filo in isbieco nel senso opposto, in modo che venga ad incrociare il punto, passando sempre sotto e sopra i fili che si incontrano. La *croce doppia di Venezia* si fa come il punto in croce, volgendo il filo due volte in luogo d'una sola.

1975. Il *punto di spirito incrociato* si ottiene con un filo gettato in isbieco nei due sensi opposti d'una maglia riempita da un punto di spirito. I *rosoni* si fanno su quattro maglie. Si passa un filo in isbieco su ciascuna maglia, e si volge due volte il filo intorno al nodo di mezzo delle quattro maglie a rete; si fa poi il primo giro del rosone passando l'ago una volta sopra e una volta sotto al filo; poi si ritorna sul medesimo circolo volgendo l'ago intorno al filo nell'intervallo di ogni filo trasversale. Ad ogni punto bisogna lasciarne uno nel filo formante la maglia a rete e ritornare al circolo volgendo l'ago due volte intorno al filo. Poi si fa il secondo cerchio, passando l'ago come pel primo, e si ricomincia girando l'ago una volta nell'intervallo di ciascuno dei fili che formano i raggi.

1976. Il *punto di rimendo ad angolo* si fa cominciando dall'attraversare diagonalmente una delle maglie; si scende poi passando sopra e sotto ai tre fili posti nell'angolo, cioè i due formanti la maglia

Digitized by Google

e quello lanciato di traverso, e formato in tal modo un triangoletto, si volge due volte l'ago intorno al filo trasversale, e si ritorna al centro.

1977. Per fare il *punto tessuto*, si lanciano uno o più fili da una estremità all'altra del disegno che si vuol eseguire, e si riconducono al punto di partenza. In tal modo si ottengono due fili o più collocati l'uno accanto all'altro, sui quali si forma una specie di treccia passando l'ago alternatamente sopra e sotto, una volta a destra e una volta a sinistra, finchè siano perfettamente ricoperti. Se questo punto occupa parecchie maglie, si può tener sollevato, trascurando di prendere il filo che forma la maglia a rete.

1978. Per fare il *punto a smerlo*, — il quale forma una punta che al basso occupa tutta la larghezza della maglia, e termina con un solo filo attaccato nel mezzo del lato della maglia opposta a quella con cui si è cominciato, — si fanno da sinistra a destra cinque o sei punti di smerlo; poi si ricomincia un secondo giro di smerli da destra a sinistra, facendo un punto meno, e si continua a diminuire un punto per ogni giro, sino all'ultimo che s'attacca al lato opposto della maglia.

1979. Per fare il *quadretto a punto voltato*, si fissa il filo ad un nodo della reticella nel punto in cui si vuol fare il quadretto; si passa l'ago nel filo posto a sinistra del nodo, dirigendo a sè la punta dell'ago, che si passa poi nel filo posto in alto, dirigendolo verso l'ultimo punto fatto; si continua a volgere l'ago intorno alla croce tenendolo sempre rivolto all'ultimo punto, e quando il quadretto ha raggiunto la desiderata grandezza, si ferma il filo.

1980. Il *punto di piramide in tre parti* si fa su quattro quadretti, tirando quattro fili che vengono a terminare nel nodo superiore di mezzo, e sui cinque fili che risultano, comprendendo quello di mezzo fra i quadretti, si passa il filo sotto e sopra, come nel punto tessuto, finchè si sono ricoperti tutti i fili.

1981. Il *punto ad S* si fa su sei quadretti, eseguendo su due nodi opposti un *punto a ferro da cavallo*, il quale si ottiene gettando il filo trasversale in sole tre maglie, eseguendo su esse un pisello centrale. Il cesiddetto *pisello* si suol fare sulla croce. Finita questa, e ricondotto il filo nel centro delle quattro maglie, si gira il filo per tre o quattro volte intorno al centro, passando l'ago una volta sotto e una volta sopra ai fili.

1982. Per fare il *punto a ghianda*, si fanno quattro punti a smerlo sur un lato della maglia, facendo semplicemente passare il filo intorno al lato opposto; eseguito il quarto, si ridiscende verso il centro, e si fa un nodo che rinserra i quattro punti.

1983. Per fare una *ruota ad anelletti*, si fa un pisello, e sul suo ultimo giro, nel mezzo, si fa un punto di smerlo, lento, eseguendo poi un anelletto per ogni intervallo. Per ottenere questi anelletti si fanno due punti di smerlo sul filo, passando fra esso e il primo di questi un filo un po' più grosso, che poi si leva. (Vedi *Macchine da cucire*.)

Leggi.

1984. Una grave e deplorevole lacuna è in Italia nell'istruzione dei giovani, oltre a quella già lamentata della mancanza dell'insegnamento delle principali nozioni d'igiene: vogliam dire la mancanza assoluta d'un insegnamento qualunque, nelle scuole, delle leggi che regolano il paese; sì che i giovani che non si dedicano allo studio speciale delle leggi nelle università, entrano nella vita e diventano cittadini senza conoscerne i diritti ed i doveri, senza sapere come contenersi nelle circostanze più comuni e più importanti della vita civile.

1985. Senza aver la pretesa di fare di ogni cittadino un legista, e pur lasciando agli avvocati e ai notai lo studio e la conoscenza profonda delle leggi, sarebbe di grandissima utilità per tutti il possedere almeno le nozioni elementari della legislazione usuale e pratica. Quante economie non si realizzerebbero in tal modo, quante perdite si eviterebbero, quanti processi inutili o ruinosi si preverrebbero e si risparmierebbero!

1986. Senza aver la pretesa di colmare questa lacuna, crediamo opportuno, per quanto ce lo permettano i limiti imposti dall'indole e dalla mole di questo volume, di riassumere qui i principali diritti e doveri dei cittadini, le leggi e le disposizioni di leggi delle quali nella vita pratica sono più necessarie le nozioni.

Digitized by Google

1987. *Atti dello stato civile.* — In ogni comune è un ufficio dello stato civile al quale si debbono denunciare le nascite, i matrimoni, le morti, e tutti i movimenti relativi alla cittadinanza. Queste dichiarazioni debbono farsi dinanzi all'ufficiale di stato civile, in presenza di due testimoni, maschi, maggiorenni, residenti nel comune.

1988. Le dichiarazioni di nascite debbono farsi nei cinque giorni successivi al parto, dal padre o da un suo procuratore speciale, o, in mancanza di questi, dal medico o dalla levatrice o da qualcuno che abbia assistito al parto, e che presenterà il neonato all'ufficiale dello stato civile.

1989. La dichiarazione di morte deve essere fatta immediatamente dopo da due testimoni che ne siano informati. L'ufficiale dello stato civile ne stende l'atto, e rilascia l'autorizzazione per la sepoltura dopo essersi accertato della morte, sia personalmente, sia per mezzo d'un suo delegato. La sepoltura non potrà aver luogo prima delle 24 ore decorse dalla morte.

1990. Chiunque può chiedere e ottenere dallo stato civile gli atti che lo concernono o che concernono i suoi parenti o discendenti, pagando le spese che sono indicate più avanti, dove si parla del bollo (vedi n^{i} 2085 e segg.).

1991. *Matrimonio.* — La promessa scambievole di matrimonio non produce obbligazione legale di contrarlo, nè d'eseguire ciò che si fosse convenuto pel caso di non adempimento della medesima. Se la promessa fu fatta per atto pubblico o per scrittura privata da maggiorenni o autorizzati a farla, o furono fatte le pubblicazioni, il promettente che ricusa di compirlo senza giusto motivo, è obbligato a risarcire l'altra parte delle spese fatte in causa della promessa.

1992. Possono contrarre matrimonio l'uomo che abbia compiuti i 18 anni d'età, la donna che abbia compiuti i 15. È vietato alla vedova prima che siano trascorsi 10 mesi dalla morte del marito, quando non abbia partorito dopo questa morte. È vietato inoltre fra ascendenti e discendenti legittimi o naturali e gli affini della stessa linea, e in linea collaterale fra le sorelle e i fratelli, tra gli affini nello stesso grado, fra zio e nipote, fra zia e nipote.

1993. Non possono contrarre matrimonio l'adottante e l'adottato o i suoi discendenti; i figli adottivi della stessa persona: l'adottato e i figli sopravvenuti dell'adottante, l'adottato e il coniuge dell'adottante, l'adottante e il coniuge dell'adottato; gli interdetti per infermità di mente; il reo o complice convinto in giudizio d'omicidio sulla persona d'uno dei coniugi, e il coniuge supestite.

1994. Il figlio che non ha ancor compiuti i 25 anni, la figlia che non ha ancor compiuti i 21 anni non possono contrarre matrimonio senza il consenso dei genitori, o del padre se i genitori sono discordi. Per i figli adottivi è necessario il consenso dell'adottante oltre quello dei genitori. Se i genitori son morti o non possono manifestare la loro volontà, è necessario il consenso degli avi e delle avole; in mancanza di questi, è necessario il consenso del consiglio di famiglia.

1995. Il re può permettere il matrimonio tra affini nel medesimo grado, tra lo zio e la nipote, la zia ed il nipote, ed ammettervi l'uomo che ha compiuti i 14 anni, la donna che ha compiuti i 12.

1996. Il figlio maggiore di età può far richiamo alla Corte d'appello contro il rifiuto di consenso degli ascendenti o del consiglio di famiglia o di tutela.

1997. La legge non riconosce come valido che il matrimonio celebrato regolarmente dall'ufficiale dello stato civile. Il matrimonio religioso non ha alcun valore.

1998. La celebrazione di matrimonio deve essere preceduta da due pubblicazioni da farsi per cura dell'ufficiale dello stato civile. Le pubblicazioni devono esser fatte nel comune in cui ciascuno degli sposi ha la sua residenza. La richiesta deve esserne fatta da ambo gli sposi personalmente, o dal padre, o dal tutore, o da persona munita di speciale mandato.

1999. Le pubblicazioni si fanno in due domeniche successive. Il matrimonio non può essere celebrato prima del quarto giorno dall'ultima pubblicazione. Le pubblicazioni si considerano come non avvenute, se il matrimonio non è celebrato nel termine dei 180 giorni successivi. Per cause gravi o gravissime si può ottenere dal re o dalle autorità a ciò delegate la dispensa da una o da entrambe le pubblicazioni.

2000. Gli sposi debbono presentare all'ufficiale dello stato civile gli estratti dei loro atti di nascita, gli atti comprovanti il loro stato libero, gli atti comprovanti il consenso necessario, il certificato delle

Digitized by Google

seguite pubblicazioni o il decreto di dispensa. In mancanza dell'atto di nascita, potrà servire un atto di notorietà.

2001. La celebrazione del matrimonio ha luogo nella casa comunale. Tuttavia, quando uno degli sposi sia nella impossibilità di recarsi nella casa comunale, l'ufficiale dello stato civile potrà col segretario recarsi nel luogo dove trovasi lo sposo impedito ed ivi celebrare alla presenza di quattro testimoni il matrimonio.

2002. Il matrimonio impone ai coniugi l'obbligazione reciproca della coabitazione, della fedeltà, della assistenza. Il marito è il capo della famiglia. La moglie segue la sua condizione civile, ne porta il cognome, e deve accompagnarlo dovunque egli trasporti la sua residenza.

2003. Il marito deve proteggere la moglie e provvedere al suo mantenimento. La moglie deve contribuire al mantenimento del marito se questi non abbia mezzi sufficienti.

2004. La moglie non può donare, alienar beni immobili, contrarre mutui, costituirsi sicurtà, stare in giudizio, ec. senza il consenso del marito. Il marito può concedere l'autorizzazione, salvo però il diritto a revocarla. Non è però necessaria tale autorizzazione, se il marito sia minore, o interdetto, o assente, o in prigione per più d'un anno, se la moglie ne sia legalmente separata, o se eserciti la mercatura.

2005. Il divorzio non è ammesso: ma solo la separazione delle persone, quando sia richiesta per adulterio, volontario abbandono, eccessi, sevizie, minacce, ingiurie gravi. Il coniuge per colpa del quale fu pronunciata la separazione incorre nella perdita dei beni dotali e anche dell'usufrutto legale. Gli effetti della separazione cessano con una espressa dichiarazione o col fatto della coabitazione.

2006. Ambo i coniugi hanno l'obbligo di mantenere, educare e istruire la prole. Quando manchino dei mezzi sufficienti, tale obbligo spetterà agli altri ascendenti in ordine di prossimità.

2007. I figli sono tenuti a somministrare gli alimenti ai loro genitori ed agli altri ascendenti che ne abbiano bisogno.

2008. I figli naturali possono essere riconosciuti dal padre o dalla madre sia insieme, sia separatamente, purchè non nati da persone legate in matrimonio con altri al tempo del concepimento, o da persone che non potevano contrarre matrimonio per vincoli di parentela o di affinità.

2009. Le indagini sulla paternità non sono ammesse che nei casi di ratto o di stupro violento. Le indagini sulla maternità sono ammesse.

2010. Il figlio deve onorare e rispettare i genitori. Esso è soggetto alla loro potestà sino all'età maggiore od alla emancipazione. Non può abbandonare la casa paterna o assegnatagli dal padre senza suo permesso, se non per causa di volontario arruolamento nell'esercito nazionale.

2011. Il padre amministra i beni del figlio, ma non può alienarli, ipotecarli, darli a pegno, che colla autorizzazione del tribunale civile. Esso ha l'usufrutto dei beni che provengono al figlio per successione, donazione, o altro titolo lucrativo, sino all'età maggiore o alla emancipazione, purchè tali beni non siano lasciati o donati al figlio con la opposta condizione, o per imprendere una carriera, un'arte, una professione, o acquistati dal figlio col proprio lavoro e colla propria industria separata, o pervenuti ad esso per eredità o donazione accettata nel suo interesse contro il consenso del padre.

2012. Il minore è emancipato di diritto col matrimonio. Il minore che abbia compiuti i 18 anni può essere emancipato dal genitore che eserciti la patria potestà, e, in mancanza di questi, dal consiglio di famiglia, mediante dichiarazione davanti al pretore nel primo caso, mediante deliberazione nel secondo caso.

2013. L'adozione produce relazioni simili a quelle della paternità. Adottato e adottante sono reciprocamente obbligati a prestarsi gli alimenti in caso di bisogno; l'adottato succede all'adottante, come fosse suo figlio, e ne assume il cognome aggiungendolo al proprio.

2014. Può adottare solo chi non ha figli legittimi ed ha compiuti i 50 anni. L'adottato deve avere almeno 18 anni meno dell'adottante, ed almeno 18 anni d'età. Adottante e adottato debbono dichiarare il loro assenso alla presidenza della Corte d'appello. A questo atto debbono intervenire coloro il consenso dei quali è necessario, il padre, la madre, il consiglio di famiglia o di tutela dell'adottato.

2015. Quando i genitori sono morti, o assenti, o hanno perduto la patria potestà, l'autorità che essi esercitavano sui figli passa, sotto nome di tutela, ad altra

Digitized by Google

persona che vien detta tutore. Il tutore sarà nominato dai genitori; altrimenti sarà l'avo paterno, o l'avo materno, o persona nominata dal consiglio di famiglia.

2016. Oltre il tutore, v'è il protutore che deve agire quando fra il tutore e il minore v'ha discrepanza d'interessi. Tutore e protutore debbono accettare l'incarico, purchè non siano già tutori, o abbiano almeno cinque figli, o abbiano compiuti i 65 anni. La tutela cessa colla maggiore età o colla emancipazione. In tal caso il tutore deve rendere i conti al pupillo.

2017. Il minore emancipato o il maggiore, se infermi di mente, sono sottoposti a tutela. In ciò consiste l'interdizione, e colui che ritorna in tutela dicesi interdetto. Se l'infermità di mente non è molto grave, o se si tratta di prodigalità, l'infermo e il prodigo sono dichiarati inabili per gli atti eccedenti la semplice amministrazione, pei quali sono assistiti da un curatore e da un consiglio di famiglia. Il cieco-nato e il sordo-muto divenuti maggiori sono inabilitati di diritto, salvo provvedimento contrario del tribunale.

2018. Il contratto del matrimonio riguarda non solo la condizione delle persone, ma anche i beni. Dicesi dote la somma dei beni che la moglie apporta al marito per divider seco i pesi del matrimonio. Il marito ne è l'amministratore. Essa non può essere alienata o ipotecata se ciò non sia stato permesso nel contratto matrimoniale, o non vi sia il consenso di entrambi i coniugi.

2019. Diconsi beni parafernali tutti i beni della moglie non costituiti in dote. Di essi la moglie ha il dominio, l'amministrazione e il godimento. Essi possono però essere sequestrati per causa di alimento da assegnarsi al marito o alla prole. La comunione dei beni non è ammessa, ma solo la comunione degli utili. Tale convenzione deve farsi nel contratto di matrimonio. Essa cessa per morte, o per separazione giudiziale.

2020. *Diritti civili.* — Tutti i cittadini godono dei diritti civili, purchè non ne siano decaduti per condanna penale. Tutti i corpi morali legalmente riconosciuti godono di questi diritti ai quali sono ammessi anche gli stranieri, colla naturalità. La cittadinanza si perde, rinunciandovi con dichiarazione fatta dinanzi all'ufficiale dello stato civile e col trasferimento in paese straniero, oppure acquistando una cittadinanza straniera, o accettando impieghi governativi o militari all'estero.

2021. *Domicilio.* — Il domicilio civile di una persona è nel luogo in cui essa ha la sede principale dei propri affari ed interessi. La residenza è nel luogo in cui la persona ha la dimora abituale. La moglie che non ne sia legalmente separata, ha il domicilio del marito. Si può eleggere domicilio speciale per certi affari od atti; quest'elezione però deve risultare da prova scritta.

2022. *Assenza.* — Una persona che ha cessato di comparire nel luogo dell'ultimo domicilio o residenza, e di cui non si ha notizia, si presume assente. Se non lascia procuratore pei suoi affari, il tribunale ne nomina uno. Dopo tre anni, o dopo sei se lasciò un procuratore, gli eredi legittimi possono far valere i diritti d'erede. Pubblicata due volte, coll'intervallo d'un mese, la relativa sentenza, si procede riguardo ai suoi beni come se fosse morto; vale a dire, che sei mesi dopo viene aperto il testamento se c'è, e gli eredi legittimi sono messi in possesso temporaneo dei beni, che però non possono alienare o ipotecare senza l'autorizzazione del tribunale, che dopo 30 anni.

2023. *Beni.* — Diconsi beni tutte le cose che possono formare oggetto di proprietà pubblica o privata. Sono beni immobili per natura i terreni, i fabbricati, gli edifici, gli alberi non atterrati, ec., immobili per destinazione gli animali domestici addetti alla cultura, gli strumenti rurali, le semente, ec.; immobili per l'oggetto i diritti d'usufrutto o d'abitazione, le servitù speciali. Sono beni mobili per natura i frutti, i minerali, separati dal suolo, gli animali non addetti alla cultura; e lo sono pure, per determinazione della legge, i diritti, le obbligazioni, le azioni anche ipotecarie su cose mobili, le rendite vitalizie o perpetue.

2024. *Occupazione.* — Le cose che non sono, ma possono venire in proprietà d'alcuno, come la selvaggina, il pesce, le cose mobili abbandonate o smarrite, si acquistano colla occupazione. Chi trova un oggetto qualunque mobile, abbandonato, deve consegnarlo al sindaco. Se dopo due anni non si presenta il proprietario, la cosa è di chi l'ha trovata. Se il proprietario si presenta, al ritrovatore spetta il 10 per cento sul suo valore, il 20 per cento se questo valore eccede 2000 lire.

Digitized by Google

2025. *Successione.* — La successione consiste nel passaggio dei beni di un defunto ad uno o più viventi. Essa ha luogo per testamento o per legge. Quest'ultima ha luogo solo quando manchi affatto la prima. I diritti di successione spettano prima ai figli e ai loro discendenti; poi al padre e alla madre; poi ai fratelli; poi ai congiunti più prossimi; poi, oltre al decimo grado di parentela, allo Stato.

2026. Il coniuge superstite, se concorre coi figli, ha diritto all'usufrutto d'una porzione uguale a quella di ciascun figlio. Tale usufrutto non può mai eccedere il quarto dell'eredità. Se concorre con ascendenti o con figli naturali, o fratelli, o nipoti, gli spetta le proprietà del terzo; se con ascendenti legittimi e figli naturali, ha diritto solo al quarto. Se il defunto lascia parenti successibili entro il sesto grado, l'eredità si devolve al coniuge per due terzi; in caso contrario, per intero.

2027. *Testamento.* — È un atto revocabile col quale taluno dispone pel tempo in cui sarà morto di tutte o di parte delle sue sostanze in favore di una o più persone. I minori di 18 anni, gli interdetti, i non sani di mente sono incapaci di testare.

2028. Il testamento dicesi olografo quando è fatto dal testatore stesso. Deve essere scritto per intero, colla data e la firma del testatore. Il testamento per atto di notaio può essere pubblico, ossia ricevuto davanti a quattro testimoni, o da due notai con due testimoni; o segreto, cioè scritto dal testatore, o da un terzo, ma firmato dal testatore, e da questi consegnato a notaio, suggellato, e davanti a quattro testimoni.

2029. Se il testatore morendo lascia figli, non può mai disporre in testamento in favore d'altri di più della metà de'suoi beni. L'altra metà è riservata per legge ai figli, e dicesi legittima. Se lascia solo ascendenti, la legittima si riduce a un terzo. Se mancano discendenti e ascendenti, il testatore, salvi i diritti del coniuge, può disporre dei propri beni come vuole.

2030. *Vendita.* — La vendita è un contratto per cui uno si obbliga a dare una cosa e l'altro a pagarne il prezzo. Il venditore ha il dovere della consegna e della garanzia della cosa venduta. Il compratore deve pagare il prezzo nel giorno e nel luogo convenuto, e, mancando convenzioni, all'atto della consegna. Possono essere oggetto di vendita anche i crediti, i diritti, le azioni.

2031. *Enfiteusi.* — Dicesi enfiteusi o livello un contratto con cui si concede in perpetuo od a tempo un fondo, coll'obbligo di migliorarlo e di pagare un'annua prestazione in danaro o in derrate.

2032. *Locazione delle cose.* — Essa è un contratto con cui uno dei contraenti si obbliga di far godere l'altro di una cosa per un determinato tempo, e mediante un determinato prezzo, che questi si obbliga di pagargli. Si possono locar cose mobili e immobili.

2033. Il locatore ha l'obbligo di consegnare al conduttore la cosa locata; di mantenerla in istato di servire all'uso per cui venne locata; di garantire al conduttore il pacifico godimento per tutto il tempo della locazione.

2034. Se alla cosa locata occorrono riparazioni urgenti, il conduttore deve soffrirne l'incomodo qualunque sia. Se le riparazioni durano oltre 20 giorni, e il conduttore rimase per quel tempo in parte privo della cosa locata, esso ha il diritto di diminuire, proporzionalmente al tempo e alla parte, il prezzo della locazione. Se rendano necessario lo sloggio, può sciogliere il contratto.

2035. Il conduttore deve servirsi della cosa locata da buon padre di famiglia e per l'uso determinato dal contratto, o, in mancanza di convenzione, per quello che può desumersi dalle circostanze. Deve inoltre pagare nei termini convenuti il prezzo della locazione.

2036. Le locazioni degli immobili non possono stipularsi per più di 30 anni. Se l'immobile è una casa d'abitazione, la locazione può stabilirsi per tutta la vita dell'inquilino, e anche per due anni dopo. Se è un terreno incolto, e la locazione è fatta col patto di ridurlo a coltura, può stipularsi anche per 100 anni.

2037. Il conduttore è obbligato pei deterioramenti e le perdite che avvengono durante il suo godimento, quando non provi che avvennero senza sua colpa; deve avvertire il locatore delle usurpazioni che si verificassero, sotto pena dei danni e delle spese. È obbligato anche per l'incendio, se non prova che avvenne per caso fortuito o che s'è comunicato dal fondo vicino. Deve inoltre fare alla cosa locata le piccole riparazioni necessarie a

Digitized by Google

mantenerla in istato di servizio all'uso per cui fu locata. Tutte le altre riparazioni spettano al locatore.

2038. La locazione fatta per un tempo determinato cessa di diritto, spirato il termine, senza bisogno di licenza. Può cessare anche se una parte non adempie a' suoi obblighi; l'altra parte può chiedere lo scioglimento.

2039. Se il locatore vende la cosa locata, non cessa la locazione, se essa è anteriore alla vendita e risulti da atto pubblico o scrittura privata; purchè però il locatore non si sia riservato il diritto di sciogliere la locazione in caso di vendita.

2040. Nella locazione delle case, l'inquilino che non fornisce la casa di mobili sufficienti, può essere licenziato se non dà cautele bastanti ad assicurare il pagamento della pigione. Se manca una speciale convenzione, la locazione di un appartamento mobiliato s'intende fatta ad anno, se la pigione è pattuita ad anno; a mese, se è a mese, ec. Se manca ogni altro criterio, la locazione s'intende fatta secondo l'uso del luogo, ed allora tale uso regolerà anche il modo di dare licenza. In generale, però, la locazione, se il conduttore sta ed è lasciato al possesso, spirato il termine della locazione, s'intende prolungata per altrettanto tempo.

2041. Il fondo rustico, dato in affitto senza determinazione di tempo, s'intende dato pel tempo necessario al conduttore a raccogliere i frutti del fondo locato. Se l'affitto è fatto per più anni, e in uno di questi anni perisce per caso fortuito tutta la metà dei frutti, l'affittuario può domandare una riduzione di fitto, eccetto che sia compensato dalle raccolte degli altri anni. Se non è compensato, la riduzione si determinerà alla fine dell'affitto facendo un conguaglio dei frutti raccolti in tutti gli anni. L'autorità giudiziaria può dispensare temporaneamente l'affittuario dal pagamento di parte del fitto.

2042. Il locatore d'un fondo rustico, se l'affittuario non lo fornisce del bestiame e degli strumenti necessari alla coltivazione, se non lo coltiva affatto, o non da buon padre di famiglia, o se impiega il fondo locato ad uso diverso dal destinato, può chiedere lo scioglimento del contratto.

2043. *Locazione delle opere* è quel contratto per cui una delle parti si obbliga a fare per l'altra una cosa mediante una pattuita mercede. Non si può obbligare la propria opera che a tempo o per una determinata impresa. Quando si commette ad alcuno un lavoro, si può pattuire che oltre all'opera somministri la materia. In tal caso, se la cosa perisce prima di esser consegnata, la perdita è a carico dell'artefice.

2044. L'imprenditore è responsabile dell'opera delle persone che impiega. Morendo l'imprenditore o l'artefice che assunse l'esecuzione dell'opera, il contratto si scioglie. Però il committente deve compensare gli eredi in proporzione del lavoro già fatto, e dei materiali preparati, se possono essergli utili.

2045. *Mezzadria* è un contratto pel quale alcuno si incarica di coltivare un fondo dividendone i frutti col locatore. Tale contratto è regolato dalle regole stabilite per la locazione e dagli usi locali.

2046. *Locazione a soccida* è un contratto pel quale una delle parti dà all'altra una quantità di bestiame perchè lo custodisca, lo allevi, e ne abbia cura, a norma delle condizioni convenute. La soccida si spiega sotto varie forme, e si risolve sempre nell'obbligo del conduttore di allevare il bestiame, mediante compenso d'una parte dei frutti (latte, parti degli animali, ec.).

2047. *Mandato* è un contratto pel quale una persona si obbliga gratuitamente, o con compenso, a compiere un affare per conto di altra persona da cui ne ebbe l'incarico. È speciale se dato solo per un affare o per certi affari: generale, se per tutti gli affari del mandante.

2048. *Transazione* è un contratto pel quale le parti, cedendo ciascuna una parte dei loro diritti, pongono fine ad una lite incominciata, o ne prevengono una futura.

2049. *Costituzione di rendita.* — Si può stipulare una rendita, ossia annua prestazione in danaro od in derrate, mediante la cessione d'un immobile, o il pagamento d'un capitale che il cedente si obbliga a non più ripetere. La rendita stipulata per cessione di un immobile, sia a titolo oneroso che gratuito, dicesi *rendita fondiaria*. La rendita costituita mediante un capitale si chiama *rendita semplice* o *censo*, e deve assicurarsi con ipoteca speciale su un fondo determinato, se no è ripetibile.

2050. *Rendita vitalizia.* — La rendita vitalizia può costituirsi a titolo oneroso mediante una somma di danaro od altra cosa mobile, o mediante un immobile; può

Digitized by Google

anche costituirsi a titolo gratuito per donazione o testamento. Essa può costituirsi tanto sulla vita di chi somministra il prezzo, che su quella di un terzo che non ha diritto alla rendita, e sulla vita di una o di più persone.

2051. *Comodato* dicesi il prestito che si fa ad uno di cosa perchè ne usi e poi la restituisca. È gratuito. Gli obblighi del comodante e del comodatario per la custodia, conservazione, impiego e restituzione della cosa, per quanto lo permette la natura gratuita del contratto, sono simili a quelli del locatore e del conduttore.

2052. *Mutuo* è un contratto per cui una parte consegna all'altra una data quantità di cose (danaro, merci, derrate) coll'obbligo nell'altra di restituire altrettanto della stessa specie e quantità. Il mutuatario diviene padrone della cosa, ed è responsabile della perdita. Nel mutuo di danaro, derrate, o altre cose mobili, è permessa la stipulazione degli interessi. L'interesse legale negli affari civili è del 5 per cento; nei commerciali del 6 per cento.

2053. *Pegno* è un contratto col quale il debitore dà al creditore per sicurezza del credito una cosa mobile, da restituirsi in natura dopo l'estinzione di esso. Il pegno conferisce al creditore il diritto di farsi pagare con privilegio sulla cosa pignorata. Quando l'oggetto pignorato vale più di 500 lire, devono risultare da atto pubblico o scrittura privata la somma dovuta, la specie e natura delle cose pignorate, o una descrizione della loro qualità, della misura e del peso.

2054. Il creditore non può disporre del pegno pel non effettuato pagamento; ha però diritto di far ordinare giudizialmente che il pegno rimanga presso di lui in pagamento, e fino alla concorrenza del debito, giusta la stima di periti, oppure che sia venduto all'incanto. Qualunque patto in contrario è nullo.

2055. Il creditore, per conseguire il pagamento di ciò che gli è dovuto, può far subastare l'immobile che si trova in proprietà del suo debitore, e anche dopo che è passato in proprietà altrui, quando sia ipotecato a garanzia del suo credito. Tale provvedimento costituisce la *espropriazione forzata*. L'arresto personale per debiti in materia civile sussiste solo per le condanne al risarcimento dei danni, restituzioni e riparazioni, degli autori o complici di crimini e delitti. Pagando però un quarto della somma dovuta, e dando pel rimanente una cautela sufficiente, il debitore può liberarsene.

2056. *Legge sulla pesca marittima.* — È vietato ogni genere di pesca che non sia colla lenza a uno o due ami, ad una distanza minore di 200 metri dalle foci che mettono in comunicazione il mare coi laghi, con gli stagni, con le lagune e coi bacini di piscicoltura. Si può per altro ottenere diritto esclusivo di pesca, o permesso per scopo scientifico o altro, mediante certificato rilasciato dal capitano del porto.

2057. Dal 1° dicembre al 1° maggio è vietata la pesca con reti od altri apparecchi a strascico tirati da terra o da galleggianti nelle acque del mare, sino a tre chilometri da qualsiasi punto della costa o del lido.

2058. I pescatori dovranno tenersi a conveniente distanza fra loro, secondo le consuetudini, il genere di pesca, e i mezzi che adoperano. Non si possono posar nasse a distanza minore di 10 m. da quelle collocate da altro pescatore.

2059. La pesca delle aragoste è vietata dal 1° febbraio al 1° giugno di ciascun anno. In nessun tempo possono essere messe in vendita aragoste che non siano lunghe almeno 22 cm. La pesca delle seppie con le fascine di lentisco o d'altri vegetali è proibita.

2060. La raccolta delle ostriche è vietata dal 1° aprile a tutto agosto; quella dei mitili: cozze nere, peoci, muscoli, dal 1° marzo al 30 aprile. Le ostriche debbono esser lunghe almeno cinque centimetri, i mitili almeno tre centimetri.

2061. Nei diversi distretti di pesca sono inoltre osservate delle disposizioni speciali. Un elenco dei diritti esclusivi di pesca, come pure un elenco delle lunghezze minime totali dei pesci, sono ostensibili nelle capitanerie dei porti.

2062. *Legge sulla pesca fluviale e lacuale.* — Vi possono essere diritti esclusivi di pesca nei laghi, nei fiumi, nei canali, ec. Appositi segnali, con iscrizioni, sulle rive, gli fanno palesi.

2063. È vietato di proscingare, divergere, e occupare con opere stabili i corsi e bacini d'acque a scopo di pesca; di smuovere, pescando, il fondo delle acque, e di estirpare le erbe e le radici da esse bagnate; il prefetto può però permettere,

Digitized by Google

con opportune cautele, la pesca con la vangaiola, la guada, e simili, nei piccoli torrenti, ruscelli, stagni e paduli.

2064. È vietato di occupare con reti, siepi, bertovelli, e simili, più della metà della larghezza dei corsi d'acqua; di adoperare e collocar reti o altri ordigni da pesca a distanza minore di 20 m. dalle scale di monta, dai graticci degli opifici e dei canali, dalle chiuse o cateratte, dai salti di acqua, e a monte dei mulini natanti; per questi ultimi la distanza deve essere di almeno 50 m. nei fiumi Po, Adige e Tevere.

2065. Sono proibiti l'uso e il commercio delle reti che non si possono adoperare che trascinandole in tutta la loro lunghezza pel fondo delle acque, in modo da sconvolgerlo: l'uso, la detenzione, la vendita delle cartucce di dinamite per la pesca.

2066. Nelle acque pubbliche, non soggette a diritti privati o a concessioni regolari, il primo occupante di un posto ha il diritto di rimanervi pescando, o di lasciarvi i suoi ordigni in attività. Nessuno però può impedire ad altri l'occupazione di un posto abbandonato, anche se vi siano rimaste barche, e ordigni da pesca, ma inoperosi.

2067. Se in un corso o bacino d'acqua si trova già collocato un apparecchio da pesca, non potrà esserne posto un altro a distanza minore del doppio della lunghezza del più grande di essi.

2068. Sono vietati la pesca e il commercio dei carpioni (*Trutta carpio*), delle trote (*Trutta fario*) e delle bottatrici (*Lota vulgaris*) dal 15 ottobre al 15 gennaio; dei temoli (*Thymallus vulgaris*) e dei latterini (*Atherino lacustris*) in febbraio e marzo; delle tinche (*Tinca vulgaris*) e dei cagnetti (*Blennius vulgaris*) in giugno e luglio; di tutti gli altri pesci dal 15 marzo al 15 giugno; dei gamberi dal 1° novembre a tutto marzo.

2069. Questi divieti però non sono applicabili ai pesci bianchi, come l'alborella (*Alburnus alborella*), il vairone (*Telestes muticellus*), la scardova (*Scardinius erythrophthalmus*), il pigo (*Leuciscus pigus*), ec., ai latterini ed agli spinarelli (*Gasterosteus aculeatus*), nei giorni di giovedì, venerdì e sabato, nè alle rane e alle anguille in ogni tempo.

2070. La pesca colla lenza fatta da terra è sempre permessa. Possono inoltre prendersi in ogni tempo per esca di pescagione, anche se non giunti alla lunghezza prescritta di cinque centimetri, purchè la pesca sia fatta con reti non eccedenti due metri quadri nel loro totale sviluppo, latterini, alborelle, vaironi, cagnetti, spinarelli, scardove, ghiozzi (*Gobius fluviatilis*), scozzoni (*Cottus gobio*).

2071. Nelle province di Cosenza, Massa-Carrara, Padova, Rovigo, Udine, Venezia, la pesca e il commercio delle cheppie (*Alosa vulgaris*) sono permessi in ogni tempo, purchè lunghe almeno 12 cm.

2072. Nelle province di Cremona, Pavia e Piacenza sono permessi in ogni tempo la pesca e il commercio dello storione (*Acipenser*), purchè lungo almeno 30 cm.

2073. Nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Milano, Novara, Sondrio e Verona sono permessi la pesca e il commercio degli agoni o cheppie in ogni tempo da un'ora dopo il tramonto del sole del martedì all'aurora del sabato d'ogni settimana, purchè gli agoni siano lunghi almeno 12 cm.

2074. Nelle province di Genova, Livorno, Lucca, Massa-Carrara e Pisa sono permessi, durante i mesi di dicembre e gennaio, la pesca e il commercio delle cieche, piccole anguille, anche se non abbiano raggiunta la lunghezza prescritta di 25 cm.

2075. *Legge sulla caccia.* — Non ostante che dal ministro Majorana-Calatabiano fosse presentato alla Camera il 7 giugno 1879 un progetto di legge per la caccia, e questo, lievemente modificato, fosse ripresentato dal ministro Miceli il 21 marzo 1880, non esiste alcun regolamento di legge generale. Sono tuttora in vigore i vecchi regolamenti dei diversi regnicoli nei quali era divisa l'Italia, modificati nelle diverse province non solo, ma persino nei diversi comuni.

2076. La mole di questo volume non consente che si trascrivano. D'altra parte essi sono ostensibili a tutti nei diversi comuni. In generale sono proibite le cacce di notte, quelle fatte con tagliole, piediche, trabocchetti, semi velenosi, lacci, trappole, archetti, paratelle, ed in genere con reti mobili e portatili, perchè troppo distruttive di selvatici, e sono stabilite pene per le trasgressioni.

2077. Nessuno può cacciare se la caccia non è dichiarata aperta, e se non possiede una regolare licenza per la caccia e pel porto dell'armi. Nessuno può cacciare sulla proprietà altrui senza il consenso del pro-

Digitized by Google

prietario, o di chi ne ha il diritto. La caccia d' ordinario è aperta dal settembre al febbraio.

2078. Durante il tempo in cui la caccia è chiusa, è proibito mettere in vendita, comprare, asportare selvaggina. È proibito pure prendere o distruggere uova e covate di fagiani, pernici, quaglie, nei terreni altrui.

2079. *Imposte sui fabbricati.* — Sono considerati come costruzioni stabili anche i molini, i bagni natanti, i ponti volanti, le chiatte, le scafe, ed ogni altra costruzione stabilmente assicurata alle rive. Sono esenti da imposta i fabbricati ad uso del culto, i cimiteri, i fabbricati demaniali, le costruzioni rurali destinate esclusivamente all' abitazione dei coltivatori, al ricovero del bestiame, ec., purchè appartengano ai proprietari dei terreni a cui servono.

2080. Il reddito netto (imponibile) è fissato in due terzi del lordo per gli opifizi e in tre quarti per ogni altro fabbricato. Sono considerate come opifizi tutte le costruzioni destinate all' industria e munite di meccanismi o apparecchi fissi, i ponti soggetti a pedaggio e le costruzioni galleggianti assicurate alle rive.

2081. I ricorsi contro le tassazioni della commissione devono esser fatti entro i sei mesi dal giorno della notificazione e della pubblicazione delle matrici nei rispettivi comuni.

2082. Le nuove costruzioni sono assoggettate alla imposta dopo due anni dacchè saranno rese abitabili o servibili all'uso cui sono destinate. Quelle che venissero demolite in tutto od in parte saranno esentate *proporzionalmente* dalla imposta nell'anno immediatamente successivo alla loro totale o parziale demolizione. Gli edifici rovinati od incendiati sono esentati proporzionalmente dall' imposta dal giorno dell' avvenimento. Per ogni fabbricato esente non denunciato sarà applicata la multa di lire 25. Le dichiarazioni possono essere fatte dagli agenti rappresentanti o procuratori dei possessori di fabbricati. Il mandato, la procura e l'incarico possono risultare anche da semplice lettera.

2083. Chi omette di fare la denunzia nei termini stabiliti per le imposte sui redditi di ricchezza mobile e dei fabbricati, come chi denunzia reddito minore del vero, incorre in multa corrispondente a metà dell' imposta di un anno sul reddito non denunziato o denunziato in meno.

2084. Il pagamento dell'imposta fondiaria venne diviso in sei rate bimestrali colle scadenze seguenti: 10 febbraio, 10 aprile, 10 giugno, 10 agosto, 10 ottobre, 10 decembre.

2085. *Tassa di bollo.* — La tassa di bollo è dovuta su tutte le carte destinate pegli atti civili e commerciali, stragiudiziali e giudiziali, e in caso d' uso per produrli in giudizio, per farli registrare, per inserirli in un atto pubblico, ec., per gli atti che ne erano esenti per qualunque causa.

2086. Gli atti per scrittura privata debbono essere denunciati e registrati per cura delle parti interessate entro 20 giorni dalla loro data quando sieno fatti nel regno; entro il termine di sei mesi, se in Europa; entro 18 mesi se fuori d' Europa. Quest' obbligo è solidale fra tutte le parti contraenti e interessate.

2087. Sono soggette alla tassa di un centesimo: le bollette e quietanze di pagamento dei dazi di consumo per pagamenti inferiori a una lira.

2088. Sono soggette alla tassa di cinque centesimi: le bollette o quietanze di pagamento dei dazi di consumo pei pagamenti non inferiori a una lira; le bollette o dichiarazioni dei pesi pubblici; gli stampati o manoscritti che si affiggono in pubblico, pei quali inoltre deve chiedersi il permesso all' autorità politica, e pagare una tassa di 60 centesimi (vedi § 2095); le quietanze o ricevute ordinarie dell' importo di lire 10.

2089. Sono soggetti alla tassa di 10 centesimi i mandati od assegni a pagare sulle casse delle banche o degli istituti di credito, a qualunque somma ascendano; le quietanze o ricevute ordinarie per somma superiore a lire 100; il libro giornale, il libro degli inventari, e i libri in genere che possono far prova in giudizio.

2090. Sono soggetti alla tassa di 50 centesimi: gli avvisi d'asta e di licitazione a tempo determinato; le petizioni, le istanze, i ricorsi alle autorità, agli uffici governativi, alle pubbliche amministrazioni; i libri delle operazioni degli agenti di cambio e dei sensali; i registri degli impresari o proprietari di vetture pubbliche; i registri degli albergatori; le ricevute di deposito di valori per semplice custodia, ec.

2091. Sono soggetti alla tassa di una lira: i diplomi, le patenti, gli attestati di privativa industriale, i certificati d'iscrizione per gli esercenti professioni, arti

Digitized by Google

liberali, industrie o commerci, le polizze di carico, le lettere di vetture, i fogli di via, le copie degli atti di protesto cambiario, ec.

2092. Sono soggetti alla tassa di tre lire gli originali degli atti di protesto cambiario.

2093. Saranno scritti sulla carta da centesimi 10: gli atti, i decreti, le sentenze e le copie nei procedimenti di competenza dei giudici conciliatori, e gli atti e scritti che si presentano negli stessi procedimenti.

2094. Saranno scritte sulla carta da centesimi 25 le copie degli atti da presentarsi all'uffizio di registro per esservi registrati.

2095. Saranno scritti sulla carta da centesimi 50: le procure di qualunque forma; le copie degli atti pubblici civili e stragiudiziali da presentarsi all'ufficio di registro per gli effetti della registrazione; i certificati, le dichiarazioni, le attestazioni, i permessi ed altri simili scritti spediti dalle autorità, dalle amministrazioni e dai funzionari ed uffizi pubblici, come pure i certificati, le dichiarazioni e gli attestati spediti dalle curie o cancellerie religiose, quando sono destinati ad usi civili.

2096. Saranno scritti sulla carta da lire una: le private scritture portanti contratti di ogni specie, scioglimento di contratti, obbligazioni, liberazioni, consensi e simili stipulazioni, le scritture private contenenti descrizioni, constatazioni o inventari atti a far prova fra le parti sottoscritte; le dichiarazioni o scritture d'abbuonamento dei dazi o gabelle; le copie, gli estratti, le note e i certificati rilasciati dagli agenti di cambio, sensali, mediatori pubblici, riguardanti affari commerciali; le iscrizioni ipotecarie (estratti e copie), nonchè i certificati d'ogni genere che si rilasciano dagli uffici ipotecari; gli originali e le copie dei decreti o verbali d'espropriazione per utilità pubblica; gli estratti dei libri o registri rilasciati e autenticati da qualsiasi pubblico ufficiale.

2097. Saranno scritti sulla carta da lire due: le copie spedite in forma esecutiva delle sentenze ed atti contrattuali, eccettuate le copie delle sentenze dei pretori; gli originali e le copie delle procure pure o semplici alle liti, e di quelle per deferire, riferire o accettare giuramenti in giudizio; le cauzioni di stare in giudizio nelle materie penali.

2098. *Il dovere dei giurati.* — I giurati sono privati cittadini investiti del temporario diritto di giudicare sulla esistenza o meno del crimine imputato ad altro cittadino, e sulla ammissibilità delle circostanze attenuanti, davanti alla Corte d'assise.

2099. Il giurato, dovendo pronunziarsi sulla colpevolezza o sulla innocenza dell'imputato, deve seguire colla massima attenzione tutte le vicende del dibattimento. Se alcune circostanze o alcuni fatti non riescono per lui abbastanza chiari, ha il diritto di chiedere tutti gli schiarimenti utili alla scoperta del vero.

2100. Il giurato non deve obbedire nè al capriccio, nè alle prevenzioni, nè al sentimento; la sua ragione e la sua coscienza soltanto debbono dargli la convinzione morale. Il dubbio lo conduca sempre alla assoluzione. Odii il reato, ma ami il reo.

2101. Letto l'atto d'accusa, interrogato l'accusato, sentiti i testimoni, la requisitoria del pubblico ministero, le difese degli avvocati, il presidente della corte riassume il dibattimento e consegna al capo dei giurati i quesiti ai quali questi debbono rispondere sulla loro coscienza.

2102. I giurati si ritirano nella sala delle deliberazioni, e ciascuno d'essi risponde ad ogni quesito affermando o negando, semplicemente. Se il numero delle affermazioni fosse uguale a quello delle negazioni, prevale l'opinione favorevole all'accusato.

2103. Dopo di ciò i giurati entrano nella sala della corte, e il loro capo, alzatosi in piedi, colla mano sul cuore, pronunzia le parole: « Sul mio onore e sulla mia coscienza, davanti a Dio e agli uomini, la dichiarazione dei giudici del fatto è: ..... » e legge le domande e le risposte complessive, cioè: a maggioranza di tanti voti o a unanimità sì o no.

2104. Può essere giurato chi ha almeno 25 anni e non più di 65, gode dei diritti civili e politici, e appartiene ad una delle categorie designate dalla legge, e basate sulla presunzione di capacità desunta da studi e da gradi scientifici od accademici, da impieghi sostenuti, o anche dal censo. Ogni cittadino che posseda i requisiti suddetti, ha il dovere di inscriversi nelle liste dei giurati, pena una multa.

2105. *Diritto dei poveri al patrocinio gratuito.* — I litiganti debbono pagare, ol-

Digitized by Google

tre alle tasse indirette che colpiscono gli atti giudiziari, gli onorari degli avvocati e procuratori, i diritti, le indennità, le mercedi dovute a tutti quelli che prestarono l'opera loro nella causa.

2106. Chi possa provare di non poter sostenere le spese della causa, e, trattandosi d'una causa civile, abbia delle probabilità di vincerla, può ottenere il patrocinio gratuito, cioè la difesa gratuita, il permesso d'uso di carta non bollata per gli atti di causa, l'esenzione dal pagamento delle tasse di registro e bollo e d'altri diritti delle autorità amministrative e degli ufficiali pubblici e notai.

2107. A tal uopo deve presentar ricorso in carta libera al presidente della commissione pel gratuito patrocinio, costituito presso ogni Corte d'appello, indicando i fatti, le ragioni ed i mezzi di prova che intende addurre. Il ricorso deve esser firmato da un avvocato procuratore, e accompagnato dai documenti giustificativi.

Macchine da cucire.

2108. La macchina da cucire, una macchina di così piccole dimensioni e destinata a uno scopo così modesto, ha acquistata una importanza economica e sociale grandissima. Essa è una macchina universale: è il sostegno della povera operaia, della povera madre di famiglia; è l'ornamento del gabinetto da lavoro della signora; è l'anima dei grandi stabilimenti industriali, servendo ugualmente al lavoro domestico, alla piccola e alla grande industria.

2109. La macchina da cucire ha trasformato tutti i rami di commercio che ha toccato, ed ha grandemente concorso a risolvere il problema di permettere anche alle classi più povere di essere vestite bene ed a buon mercato. Essa è due volte benedetta: e da quelli che danno e da quelli che ricevono. Si può calcolare che in media si fabbricano ogni anno due milioni di macchine da cucire, per un valore di duecento a duecentocinquanta milioni di lire.

2110. I tipi fondamentali di macchine da cucire si possono ridurre a quattro: la macchina a catenella semplice a un solo filo, di Thimonnier, rifatta poi da Willeox e Gibbs; la macchina a catenella doppia o con due fili, di Grover e Baker; la macchina a punto di spola, cioè a doppia impuntura, con spola mobile, di Howe, rifatta da Singer; e la macchina a punto di spola, con spola fissa e gancio rotativo, di Wheeler e Wilson.

2111. Oltre a questi tipi, Bonnaz e Hugand inventarono le macchine per ricamare che portano i loro nomi; Parrare ideò una macchina per cucire i guanti con punto di sopraggitto; Howe costruì delle macchine a braccio per calzoleria; Hurtu e Hautin inventarono una macchina provveduta di lesina che prepara i fori al passaggio dell'ago, per le cuciture con filo impeciato, dei grossi cuoiami; l'Heilmann ne ideò una capace d'un lavoro di ricamo propriamente detto, che imita mirabilmente le trine, i merletti, i pizzi, ec.

2112. Le macchine a catenella sono le più semplici quanto a meccanismo, le più leggere da far muovere, le più silenziose e le più celeri. Esse però non si impiegano più che pei lavori leggeri, nelle famiglie per fare abiti da bambini, nei lavori che si vogliono poi guastare, nelle fabbriche di cravatte, di guanti, di cappelli di paglia, ec.

2113. La macchina Howe, a doppia impuntura, che ha servito di tipo a moltissime altre, è specialmente adatta pei lavori grossi, per cucire panni e meglio ancora cuoio, per orlar cappelli e simili. È molto usata nella calzoleria. Il grande rumore che fa, poi, oltre ad essere d'incomodo, mostra che vi ha un consumo notevole degli organi in azione ed in pari tempo di forza motrice. Per lavori fini è preferita la macchina Wilson.

2114. La macchina Singer, quale esce dalle fabbriche Singer, o come fu copiata o modificata da molte altre fabbriche, è fra le più diffuse. È molto leggera e poco faticosa a muoversi, e non è molto rumorosa. Si adatta inoltre ai lavori grossolani come ai fini, e non è così delicata a condursi come la macchina Wilson, che per ogni altro riguardo le è superiore.

2115. La macchina Wilson e molte altre macchine moderne, costruite sul tipo delle macchine a spola, sono di maneggio più facile e comodo. I passaggi del filo attraverso ai fori, eccezion fatta per quello attraverso la cruna dell'ago, sono soppressi, e si sono sostituiti dei semplici ganci aperti, sì che l'operazione del mettere a posto i fili è semplicissima; l'ago stesso si può mettere a posto senza pren-

Digitized by Google

dere misura alcuna; la tensione del filo superiore cessa non appena si alzi il piedino del premi-stoffa; la tensione del premi-stoffa, l'azione del regolatore, la tensione dei fili si regolano facilmente; la manovra della spola è agevolata dal leva-spola.

2116. Pei calzolai e anche pei sarti furono ideate le macchine a fungo o a colonna, e quelle a braccio, dette anche per elastici, che permettono di attaccare gli elastici alle scarpe già terminate, di eseguire cuciture longitudinali o trasversali sulle maniche d'un abito, sur un paio di calzoni già chiusi, ec. Delle prime è tipo la macchina Hurtu e Hautin. Howe, Wilson, Singer, Reimann ed altri fabbricarono molte specie di macchine a braccio, la migliore delle quali però è quella di Bradbury e C. di Oldham, perfezionata da Jones e C. di Manchester.

2117. Uno dei tipi più potenti e più recenti di macchine per cucire cuoiami con filo impeciato, è quello dell'inglese Keats. È per altro una macchina costosa, che conviene solo ai grandi stabilimenti. Per la piccola industria serve principalmente quella dell'inglese Goodwin, ad uncinello, il cui punto di catenella risulta all'esterno della suola.

2118. Le macchine da cucire destinate alle grandi industrie ricevono il movimento da macchine motrici a vapore; quelle destinate alle piccole industrie ricevono il movimento dalla mano o dai piedi dell'operaia. Le macchine a mano sono quelle che trovano maggior impiego nelle famiglie, perchè costano circa un terzo di meno di quelle a pedale, perchè di più facile trasporto e perchè occupano pochissimo spazio. Un italiano, il Bernardi, ha recentemente inventato un piccolo motore a gaz o a benzina che meriterebbe d'essere diffuso come quello che sottrarrebbe l'operaia alla faticosa e nociva opera del muover la macchina, con grande vantaggio della sua salute e della quantità del lavoro.

Matrimonio.

2119. *Pratiche, usi, doveri.* — Il matrimonio è una delle istituzioni la di cui pratica è stata più notevolmente modificata presso i diversi popoli. L'uomo primitivo portava una fanciulla sotto la propria tenda e le faceva promettere semplicemente che lo avrebbe aiutato ad allevare i suoi figliuoli. I Calmucchi si sposavano per un anno. Se la donna diventava madre, il matrimonio durava. Nell'antica Roma, nelle nozze, s'imponeva agli sposi un giogo, simbolo del matrimonio, detto *coniugium*. Fu soltanto Sotero, il quinto vescovo che occupò la sedia di san Pietro, che introdusse nei costumi la legittimazione del matrimonio mediante una cerimonia religiosa.

2120. I matrimoni oggidì si fanno nel minor numero dei casi per amore. I matrimoni di convenienza sono i più comuni. Questo almeno nella aristocrazia e nella ricca borghesia. I matrimoni per amore sono più frequenti nella piccola borghesia. La plebe invece si sposa, perchè così vuol l'abitudine, o perchè sente realmente il bisogno della famiglia: più raramente perchè ami.

2121. Il più delle volte ecco quel che accade: è un amico, più spesso una amica delle due famiglie, che ha l'idea di unire, come suol dirsi, due esseri fatti per intendersi: un giovanotto che ha corsa la cavallina, poco o molto sciupato dai vizi, e pel quale è suonata l'ora di metter la testa a partito, e una giovinetta uscita appena dal convento, dall'educandato, dove ha imparato a dipingere all'acquerello, a ricamare alla perfezione in seta e in oro, e molte altre bellissime cose; ma neppure un briciolo della scienza della vita e della maternità.

2122. Il giovanotto e la signorina s'incontrano.... per caso, presso l'amica o presso l'amico: si rivedono al teatro, in un pranzo, nel quale, sempre per caso, son fatti sedere l'uno al fianco dell'altro, o ad una passeggiata in campagna.... Il giovanotto è rispettosissimo, si occupa molto della madre; la signorina mostra di non accorgersi di nulla.... Intanto si osservano, si studiano reciprocamente, ed i loro parenti alla lor volta chiedono notizie sulle rispettive famiglie.... Sono realmente gli esseri fatti proprio l'uno per l'altra?... Ed ecco che agli uni e agli altri s'impongono chiare, precise, le leggi della convenienza e della cortesia.

2123. I genitori del giovane, o, mancando questi, uno zio, una zia, un tutore, il parente più prossimo, un amico d'una certa età, si incaricano di chiedere in isposa per lui la signorina. In nessun caso può farlo da sè il giovane; solo se trattisi

Digitized by Google

d'una vedova, ed entrambi siano d'età alquanto avanzata. Oltre tutto, nel caso d'un rifiuto, questo sarà meno duro non ricevuto direttamente.

2124. Fatta la domanda, accordatisi per quel che riguarda la dote e ogni altra questione d'interesse, il giovane si fa presentare ufficialmente ai parenti della futura sposa, la quale non è chiamata che qualche momento dopo la presentazione, e all'annuncio della richiesta fatta risponde con un semplice inchino. La toeletta della signorina deve essere semplicissima, senza pretesa, ma di buon gusto.

2125. Soprattutto quando la madre ha accompagnato il giovane, i parenti della signorina debbono una visita a quelli del giovane. Della visita approfittano per invitarli al pranzo degli sponsali, al quale sono altresì invitati i parenti più prossimi, gli amici più intimi delle due famiglie. È da questo pranzo che i due giovani si considerano fidanzati, e che al giovane è permesso di far la sua corte alla fidanzata, e d'offrirle l'anello degli sponsali.

2126. Una signorina, dal giorno che è fidanzata, non si deve più mostrare in società: nè ai concerti, nè al teatro, nè a veglie di qualsivoglia specie. Neppure deve accettare, in fatto di presentazioni, che quelle fattegli dalla famiglia del fidanzato, e, ben inteso, dalla sua propria.

2127. Il fidanzato che appartiene alla aristocrazia o alla ricca borghesia manda ogni mattina alla fidanzata un mazzo di fiori bianchi. La futura suocera ne gradirà un altro, di fiori colorati, ben inteso. Il fidanzato invia anche di quando in quando qualche piccolo mazzo alle sorelle più che quindicenni della futura sposa.

2128. Il fidanzato offre la cesta di nozze, con gioielli, brillanti, pizzi antichi e moderni, stoffe in pezza, ventagli per ballo e per veglie, d'ordinario tre, uno antico e due moderni, ombrellini, profumi, portacarte, porta-monete, vuota-tasche, binocoli, ec. Lo stretto necessario si limita a pochi gioielli e alla stoffa di seta per due o tre vesti. Alla famiglia della fidanzata spetta il provvedere il corredo: il letto degli sposi, la biancheria della futura famiglia, e quella personale della sposa. Il fidanzato provvede la mobilia, le tappezzerie, i cavalli e le carrozze. Qualche volta un ricco congiunto si incarica di tutto questo.

2129. I genitori della fidanzata fanno d'ordinario un presente al fidanzato: un bell'anello, un orologio d'oro colla catena, dei bottoni da camicia ec. I parenti prossimi, i testimoni, gli amici intimi, sono presso che obbligati a far qualche presente agli sposi. L'argenteria da tavola, i mobili di lusso, sono per lo più i doni degli amici e dei congiunti. Le amiche offrono dei ricami.

2130. In Inghilterra è molto diffuso, e di là comincia a diffondersi per tutto, l'uso di far questi presenti non più in natura, ma in danaro, per mezzo di assegni bancari: è un uso molto lodevole e pratico, come quello che sopprime l'inconveniente, frequente pei giovani sposi, di essere regalati dello stesso oggetto da più persone, o di oggetti di poca o nessuna utilità.

2131. L'avviso delle nozze imminenti si dà per lettera litografata quando le nozze si fanno con pompa. Per le nozze più modeste si dà avviso del matrimonio avvenuto pochi giorni dopo le nozze. Gli avvisi son dati dai parenti dello sposo e da quelli della sposa separatamente; ma le due lettere si uniscono in una sola busta. La formula deve esserne semplicissima: « Il signor A. e la signora A. hanno l'onore di far note le nozze avvenute del loro figlio A.... (o della loro figlia....) colla signorina B.... (o col signor....). » Se uno degli sposi non ha alcun congiunto, dà egli stesso l'avviso delle sue nozze.

2132. La cerimonia civile deve precedere alla religiosa. Nelle classi aristocratiche o ricche, quella ha luogo il giorno avanti; nelle altre classi d'ordinario si fanno entrambe nello stesso giorno. Nel primo caso accompagnano gli sposi al municipio soltanto i parenti e i testimoni. Lo sposo veste la *redingote*, la sposa una toeletta da città di colore neutro, e un cappellino chiuso. Ogni pompa nel matrimonio civile è di cattivo gusto. I parenti degli sposi non dovrebbero dimenticare la mancia agli uscieri. I ricchi offrano qualche somma da erogare in pubblica beneficenza.

2133. Per la cerimonia religiosa la giovane sposa veste di bianco. I gioielli, se ne eccettui le perle, sono di pessimo gusto. La corona omai s'usa poco. Comunque, se la sposa non abbia ancor diciott'anni, l'acconciatura sarà tutta di bottoni di fiori d'arancio; se avrà compiuti i vent'anni, ai bottoni saranno uniti i fiori aperti. L'acconciatura d'ordinario è of-

Digitized by Google

ferta da qualcuno della famiglia. Se la sposa ha compiuti i trent'anni, metta una toeletta di colore oscuro e un cappellino bianco guarnito di fiori o di piume, con qualche fior d'arancio. La vedova che passa a seconde nozze vesta di grigio o di color lilla.

2134. Pel matrimonio religioso richiedonsi tre pubblicazioni, di due delle quali si può ottener la dispensa. L'uso vuole che la cerimonia abbia luogo nella parrocchia della sposa. Se si hanno delle ragioni per sposarsi altrove, bisogna chiederne licenza al curato, e, in caso d'un suo rifiuto, all'arcivescovo o al vescovo della diocesi, sia di persona, sia per mezzo d'un parente prossimo. Per la celebrazione del matrimonio, la chiesa richiede inoltre che s'abbia soddisfatto ai tre sacramenti del battesimo, della confessione e della eucaristia. Pel matrimonio fra cattolici e protestanti occorre il permesso del vescovo; per quello fra cattolici e israeliti è necessaria l'autorizzazione del papa.

2135. Quanto alla toeletta dello sposo, i pareri sono diversi: molti eleganti vogliono il soprabito nero (*redingote*); altri, e la maggioranza, l'abito nero da società. I testimoni in genere vestono come lo sposo. Gli invitati poi indossano il soprabito nero ed i calzoni colorati a piacere: meglio color nocciuolo o grigi.

2136. Le signore invitate vanno in toeletta di città. Le damigelle d'onore soltanto vestono una toeletta di color chiaro e i guanti bianchi. Tutte però dovranno cambiar toeletta se alla messa seguano un pranzo e una festa di ballo.

2137. Prima di salire in carrozza per recarsi alla chiesa, lo sposo offre alla sposa un mazzo di fiori completamente bianco. La sposa siede nella prima carrozza, in fondo, a destra; la madre della sposa, alla sua sinistra. Di fronte siedono il padre della sposa e il primo testimonio. In mancanza dei genitori, prendono il loro posto i parenti che ne fanno le veci.

2138. Lo sposo siede nella seconda carrozza, in fondo, a sinistra; la madre dello sposo alla sua destra: di fronte siedono il padre dello sposo e un testimonio, o le persone di maggior considerazione che assistano allo sposalizio. Le altre persone si collocano nelle carrozze che seguono, senza altre regole che queste: che i vecchi e le donne siedono nel fondo di preferenza sui giovani e sugli uomini.

2139. Nella chiesa gli invitati dello sposo si collocano a destra, gli invitati della sposa a sinistra. È questa una regola che bisogna seguire con speciale considerazione, perchè la mancata sua osservanza più volte fu causa di gravi inconvenienti.

2140. Le damigelle d'onore si scelgono fra le sorelle degli sposi, o fra le giovani amiche della sposa. Gli Inglesi da pochi anni sostituiscono alle damigelle d'onore i garzoni d'onore, scelti tra i fratelli degli sposi.

2141. Il padre della sposa conduce la sposa in sacrestia, dandole la mano, poi all'altare. Lo sposo dà il braccio a sua madre, il padre dello sposo alla madre della sposa.

2142. Siano gli sposi modesti e contegnosi; ma non si mostrino indifferenti. Appena inginocchiati, levino i guanti per non fare aspettare il prete quando, benedetto il cerchietto d'oro nuziale, lo darà allo sposo. Questi s'inchini ricevendolo e lo ponga nell'anulare della mano sinistra della sposa. Sulla faccia interna dell'anello nuziale si suol far incidere la data del matrimonio.

2143. Dopo la cerimonia rientrano nella sacrestia, con lo stesso ordine detto avanti. Nella sacrestia ricevono i complimenti di tutti gli invitati. Questa cerimonia deve però essere brevissima.

2144. Uscendo dalla chiesa l'ordine del corteo è mutato: il padre dello sposo dà il braccio alla sposa, e lo sposo dà il braccio alla suocera. I novelli sposi salgono nella prima carrozza, insieme, la sposa a destra, lo sposo a sinistra, in fondo; di fronte, i genitori dello sposo.

2145. Vuole l'uso, che lo sposo, o chi per lui, paghi le sedie degli invitati alla messa di nozze.

2146. Ritornati dalla chiesa, i novelli sposi non hanno più alcun dovere di società riguardo ai loro parenti. Se danno un pranzo di nozze, possono limitarsi ad invitare, colle rispettive famiglie, i testimoni e i più intimi amici. Quando il loro appartamento non lo consenta, possono dare il pranzo in una trattoria. Nel pranzo di nozze i novelli sposi seggono sia l'uno accanto all'altra, sia di fronte. L'invitato che ha diritto alla maggior considerazione, siede accanto alla sposa, e se segue il ballo, lo comincia seco. I discorsi, le canzoni, le poesie sono di pessimo gusto. Gli sposi ricevono gli omaggi di tutti, senza essere obbligati a restituirli.

Digitized by Google

2147. L'uso del viaggio di nozze, oltre che dall'igiene (vedi n. 2158), è condannato dal sentimento. Molto meglio amarsi nella propria casa, che disseminare pel mondo, nelle camere degli alberghi, i più soavi ricordi d'amore, profanandoli.

2148. Le noiose visite di nozze, già prescritte, ora sono abolite. I parenti s'incaricano di mandar ai parenti più lontani ed agli amici l'avviso semplicemente formulato e litografato, come si disse, delle nozze avvenute. Quelli che riceveranno l'avviso non saranno tenuti a far visite agli sposi; anzi si guarderanno bene dal portare la loro indiscreta curiosità nella casa illuminata dai misteriosi chiarori della luna di miele.

Igiene del matrimonio.

2149. Nello stesso modo con cui l'aggiunta d'un numero nel giuoco del lotto ne centuplica le combinazioni, così una vita unita ad un'altra moltiplica in una progressione spaventevole gli azzardi già così numerosi e svariati della vita. Per questo è che l'uomo dovrebbe avere il matrimonio nel conto della più grave faccenda della vita, e se non a tentar di risolvere anticipatamente tutte le incognite che il problema del matrimonio gli offre, dovrebbe almeno darsi ogni cura per agevolarsene il cómpito.

2150. Disgraziatamente il matrimonio è una delle cose che vengono dall'uomo trattate più leggermente: una súbita simpatia, il capriccio d'un'ora, l'avidità di una dote, la noia della vita solitaria, il desiderio di liberarsi di una tutela noiosa e gravosa, la consuetudine, sono per lo più le ragioni che inducono al matrimonio. Ben pochi si preoccupano di compierlo in buone condizioni igieniche: le sole che siano arra sicura di futura prole sana e robusta: ciò che deve essere il fine ultimo e vero del matrimonio.

2151. I matrimoni troppo precoci, i matrimoni compiuti fra individui d'età troppo avanzata, o fra individui di età disparate, sono soprattutto sconsigliati. La sterilità, o i figli deboli e gracili, il più delle volte condannati alla morte prematura o ad una vita infelice, ne sono i più comuni effetti. Inoltre essi riescono bene spesso dannosi anche agli sposi.

2152. I resultati statistici della fecondità dei matrimoni in Italia danno i seguenti resultati: i matrimoni tra consanguinei spesso sono prolifici, ma la prole è malsana e di breve vita. Il potere procreativo viene grandemente aumentato dal clima buono. I matrimoni sono più prolifici nelle piccole città, che nelle grandi città e nel contado. Dove l'alimentazione è peggiore, il numero delle nascite è minore. Gli amori fuori della legge accrescono la cifra della popolazione, ma la mortalità dei loro prodotti è immensa.

2153. Il generare figliuoli malati per propria colpa; il dar la vita ad altri, quando la ragione, l'esperienza, il consenso universale, affermano che questa vita sarà infelice, malaticcia, breve; l'essere malati e volere aver figliuoli è egoismo brutale: peggio ancora: è delitto, ed è seminar rimorsi per tutta la vita. Inoltre il male fatto non finisce sempre nella prima vittima: la malattia, il veleno, si diffondono spesso in tre, in più generazioni, seminando per lunghe discendenze la debolezza e il dolore.

2154. Un matrimonio perfettamente igienico è quello che unendo insieme due individui giovani, sani e vigorosi, prepara in una corona di gioie pure e serene un nido dolcissimo a figli belli, sani e robusti. A questo scopo nel matrimonio la grazia deve essere congiunta alla forza, e le cose buone, belle e dolci, ma diversamente dolci, belle e buone, devono essere unite; sono parole del Mantegazza.

2155. Nel matrimonio il pudore è salute, moralità, felicità. Fra il marito e la moglie l'armonia deve essere per ogni riguardo perfetta. Nel matrimonio perfetto devono cercarsi e soddisfarsi tutte le simpatie dei corpi, dei cuori, dei pensieri: devono cercarsi e soddisfarsi due desiderii spontanei, ardenti, inestinguibili.

2156. Pei sani il matrimonio è cosa sana. Gli ammogliati campano più dei celibi. L'età migliore pel matrimonio è per l'uomo dai 25 ai 30 anni; per la donna dai 18 ai 25. Gli inni a Venere siano brevi e ardenti. La Dea si stanca degli inni troppo lunghi e ripetuti, e bene spesso se ne vendica uccidendo l'amore o la salute, e qualche volta anche l'amore e la salute insieme.

2157. Lo sposo deve rispettare la moglie incinta; deve rispettarla puerpera; deve rispettarla nelle epoche de' suoi periodici flussi. In queste epoche la donna ricordi, che una súbita emozione, la paura,

Digitized by Google

il dolore, le bagnature fredde troppo prolungate, possono con danno far cessare il flusso. Le passeggiate, le bevande calde, aromatizzate, i panni caldi sulla regione ventrale, servono a ripristinarlo. Ma non si assoggetti a stupide torture, a non assaggiar frutta, a non bere limonate o altre bevande acidule, a non lavarsi ec. Quanto al bagno generale, essa può farlo, purchè tiepido, e purchè non sia nervosa, cachettica, debole, mal regolata, e soprattutto non abbia paura. (Vedi *Allattamento ed allevamento dei bambini.*)

2158. Le classi ricche od agiate, compito appena il rito nuziale, sogliono darsi ai viaggi lunghi, alternando le corse sulle ferrovie alle passeggiate faticose, alle veglie prolungate. Ora da questi viaggi provengono frequentemente depressioni di forze, diminuzione di resistenza alle cause morbose, attacchi di malattie esistenti nei luoghi visitati, e malattie più o meno durevoli e gravi negli organi genitali interni della donna: ragioni per le quali l'igiene proscrive assolutamente i lunghi viaggi agli sposi novelli.

Medicina, chirurgia e farmacia domestiche.

2159. Accade le mille volte nella vita: uno de' nostri cari ammala improvvisamente. La disgrazia accade di notte, la disgrazia accade in campagna. Il medico abita lontano; non si ha la certezza di trovarlo subito.... Poi, quando egli arriva, non deve trovare un decesso da constatare, ma soltanto un malato da curare, e un malato al quale le prime, le più urgenti cure siano già state date.

2160. Bisogna confessarlo: l'istruzione che si dà ai nostri figli è incompleta, troppo incompleta. Se ne fanno dei matematici, dei letterati, degli avvocati, si insegna loro il latino, il greco, la trigonometria, la filosofia ec. Ma non si insegnano loro neppure gli elementi della più utile di tutte le scienze: l'igiene; non si tien loro neppur parola di quella scienza tanto utile nella vita pratica, che è la medicina delle disgrazie.

2161. È alle mamme, è alle donne soprattutto, che questo capitolo è dedicato. Ad esse che sono le nostre prime infermiere, ad esse che sono le naturali infermiere dell'uomo, ad esse che troppo spesso vorrebbero rendersi utili ai loro sposi, ai loro figliuoli caduti improvvisamente malati, e in que' momenti d'angoscia ineffabile, pensando a tutte le belle cose che sono state loro insegnate, trovano che fra esse non ve n'ha una sola che possa in quel momento essere utile.

2162. Non già che si possa fare a meno del dottore. Non crederemmo d'aver mai ripetuto a sufficienza: In ogni caso, sempre, e subito, mandate pel medico. Ma, in ogni accidente, guadagnar del tempo è molto; spesso è tutto. La macchina umana ha degli ingranaggi sì fini e complicati, che ben poco basta a guastarla, a spezzarla, come ben poco ancora occorre perchè funzioni di nuovo regolarmente. L'importante è d'agire, d'agir subito, d'agire con sicurezza.

Medicina e chirurgia domestiche.

2163. *Apoplessia.* — L'apoplessia può in qualche modo considerarsi come il grado più elevato della congestione (vedansi i n^{i} 2200, 2201). Nell'apoplessia la causa prima della congestione è stata così viva, l'affluenza del sangue nei vasi sì rapida, che i vasi sanguigni, talora alterati su qualche punto, non hanno potuto resistere alla pressione interna, si sono lacerati, e il sangue ne è uscito e si è sparso.

2164. Gli individui più facilmente colpiti dall'apoplessia sono di temperamento sanguigno, rossi in viso, forti, il collo corto, gli occhi iniettati. Comunque, l'apoplessia coglie improvvisamente. Talora il paziente ha la percezione nettissima dell'accidente. Quasi sempre l'apoplessia è accompagnata dalla paralisi, sia totale, sia parziale.

2165. Le cure prescritte per le congestioni (vedansi i n^{i} 2200, 2201) debbono ripetersi per le apoplessie. Ghiaccio sul capo, molta aria, frizioni energiche sulle membra inferiori e sulla regione del cuore, se il malato è pallido. Applicate delle ventose alle gambe, al dorso, con un bicchiere nel quale avrete abbruciata della carta. Immergete un martello nell'acqua bollente, e quando sarà caldissimo, fatelo scorrere lungo le gambe, lungo il dorso, sino alla nuca. Con un fazzoletto o con un nastro fate una legatura stretta intorno alle braccia, sopra il gomito. Comprimete leggermente le carotidi, le grosse arterie che sentirete battere nel collo del malato, e

Digitized by Google

precisamente quella che si trova dalla parte opposta al lato paralizzato.

2166. *Asfissia.* — Dicesi asfissia il fenomeno che si produce nell'organismo umano quando le funzioni respiratorie non si possono più compiere, sia per un ostacolo meccanico all' ingresso dell'aria nei polmoni, sia pel caso in cui l' aria respirata sia impropria alla respirazione. Nel primo caso si ha l'asfissia per annegamento, per impiccagione o per strangolamento; nel secondo caso, l' asfissia per respirazione dei vapori del carbone, del gaz d' illuminazione, delle emanazioni dei cessi e delle fogne, delle tombe, ec.

2167. *Asfissia per annegamento.* — Collocate il paziente supino. Sotto le spalle ponetegli qualcosa che ne tenga alto il petto. Mettetevi in ginocchio dietro la sua testa, prendetene le braccia pei gomiti, tiratele verso di voi dolcemente, distendendole, mantenetele stese in alto per due secondi, poi riconducetele lungo il corpo, comprimendo lateralmente il petto. Ripetete l' operazione 15 volte al minuto senza stancarvi e sino a che il paziente mostri di ritornare in vita. Spesso dopo alcune ore di tali cure continuate, si ebbe un buon resultato. Ricordate però di allontanare i curiosi. Tre operatori bastano.

2168. Contemporaneamente fate passar sotto al naso del paziente degli odori forti, dell' aceto, dell' ammoniaca; e praticate delle forti frizioni sulle membra inferiori. Liberate la bocca e la lingua, e possibilmente la gola, da ogni muccosità e da ogni corpo estraneo; poi mantenete la bocca aperta, e la lingua fuori della bocca. La pratica di sospendere gli annegati pei piedi è inutile sempre, quasi sempre dannosissima.

2169. Appena ristabilita la respirazione, cessate i movimenti delle braccia, e cercate di riscaldar l' annegato con tutti i mezzi possibili. Aiutatelo a vomitar l'acqua ingollata solleticandone con una piuma il palato e la gola. Poi dategli a bere una bevanda tonica, calda, mettetelo a letto circondandone il corpo di bottiglie d'acqua calda, copritelo bene, e lasciatelo dormire.

2170. *Asfissia per impiccagione o per strangolamento.* — In ciascun caso sbarazzate il paziente della corda che ha prodotto lo strangolamento; se si tratta d'un impiccato, tagliate la corda per far più presto, procurando però di non scuoterlo troppo. Sbarazzatelo delle vesti. Coricatelo sul dorso, col petto e la testa in alto. Fate delle energiche frizioni sulle gambe; poi sulla colonna vertebrale, con della tela ruvida bagnata nell'aceto o nell'acquavite. Inspirategli dell' aria nel petto, sia con un soffietto, sia bocca su bocca. Appena dia segno di vita, riscaldatelo, e procurate di dargli qualche cucchiaio di vino, o di caffè, o di the caldi. I bagni d' acqua fredda al capo spesso sono utili. Quando le vene del collo si mantengano gonfie, e il colorito del volto rosso, violaceo, si potranno applicare sei od otto sanguisughe dietro ad ogni orecchio e sulle tempie.

2171. *Asfissia per respirazione di gaz deleteri.* — Trasportate il paziente all'aria aperta. Sbarazzatelo delle vesti. Coricatelo, con la testa e il petto sollevati. Fate delle forti fregagioni con una spazzola o con un cencio ruvido su tutto il suo corpo, e specialmente sulle braccia e sulle gambe, sulle mani e sui piedi. Buttategli dell' acqua fredda sul viso. Procurate di riattivarne la respirazione coi mezzi indicati per gli annegati e per gli impiccati (vedi n^{i} 2167-2170). Solleticatene la gola per facilitarne il vomito. Fategli odorare dell'aceto o dell'ammoniaca. Dategli a bere appena possa un bicchiere d'acqua fresca con un po' di aceto. Se l' asfissia sia stata prodotta da gaz di latrine, fategli respirare del cloro. Appena ristabilita la respirazione, ponetelo in un letto ben caldo, in una camera ben aerata, e che nulla turbi il suo sonno.

2172. *Asfissia prodotta dal freddo.* — Molto spesso si riesce a scongiurarla anche dopo molte ore di morte apparente, purchè non si ritorni il calore che lentamente, per gradi. A questo scopo si porti il paziente in una stanza fredda, se ne avviluppi il corpo denudato in cenci bagnati d' acqua fredda, si pratichino delle frizioni con cenci bagnati in acqua diaccia, o meglio con neve. Appena dia segno di vita, si asciughi, e si metta a letto; poi gli si faccia bere un mezzo bicchiere di acqua fredda con un cucchiaio d' un liquore qualunque. Se mostri propensione all' assopimento, gli si potranno amministrare dei clisteri d' acqua salata o saponata. Non si accenda il fuoco nella camera, che quando il corpo del paziente abbia riacquistato il calore naturale.

2173. *Asfissia prodotta dal calore.* — Portate il paziente in un ambiente fresco; spogliatelo; se è possibile, cavategli san-

Digitized by Google

gue. I senapismi ai piedi sono indicatissimi; così le sanguisughe dietro le orecchie e all' ano, soprattutto quando non sia possibile cavar sangue. Nel caso in cui l'asfissia sia prodotta dal sole, i bagni freddi al capo saranno molto utili. Durante queste operazioni, si tenga il paziente possibilmente dritto e gli si faccia bere a sorsi dell'acqua acidulata con aceto o con succo di limone. I clisteri con acqua e aceto sono raccomandati.

2174. *Avvelenamento.* — È nel tubo digestivo che si producono tutti i disordini che risultano dall'ingestione di un veleno; i fenomeni cerebrali e nervosi vengono poi. Quindi è che nei casi d'avvelenamento bisogna agir subito, sino a che il veleno è ancora nello stomaco, o almeno prima che i fenomeni cerebrali e nervosi si siano prodotti.

2175. I veleni, quando non siano stati propinati dalla mano d' un suicida o d' un assassino, provengono spesso da alimenti che contengono in sè stessi de' principii nocivi o che li tolgono agli utensili di cucina nei quali sono stati preparati. Nella prima categoria sono i funghi, le telline; nella seconda i sali di rame, di piombo, d' arsenico, ec.

2176. Talora anche i veleni provengono da medicamenti presi in copia soverchia o preparati erroneamente. Tali sono il laudano, l'oppio, la belladonna, la datura, la digitale, il colchico, il lauro-ceraso, le cantaridi, l' iodio, il cloro, l'arsenico, il mercurio, l' ammoniaca, l' acido ossalico, l' acido solforico, il fosforo, ec.

2177. Nel maggior numero dei casi l'avvelenamento si manifesta con nausee, vomiti, coliche violenti, crampi allo stomaco improvvisi. In tal caso bisogna anzitutto provocare il vomito con tutti i mezzi possibili: l'emetina (20 cgr. in un litro d'acqua), l' ipecacuana (un grammo in due cucchiaiate di sciroppo), o altro. In mancanza d' un emetico qualunque, si solletichi con una penna il fondo della gola del paziente.

2178. Se non si conosca la qualità del veleno, e non s' abbia sottomano il contravveleno adatto, si dia al paziente a bere del latte, dell'acqua albuminosa (sei chiare d'uovo sbattute in un litro d'acqua), o dell'acqua amidata (un cucchiaio d'amido fatto bollire in un litro d' acqua).

2179. Si raccomandano inoltre i purganti energici. Nel caso non s'abbia altro sotto mano, si somministri al malato dell' acqua salata (due cucchiai di sale da cucina in un mezzo litro d' acqua) come bevanda e in clistere. Infine, calmati i primi effetti dell' avvelenamento, si somministrino delle bevande toniche, alcooliche, calde, per facilitare la traspirazione.

2180. *Contravveleni contro i funghi, la belladonna, la datura, la digitale.* — *a*) Emetico (20 cgr. per litro d' acqua), ipecacuana, titillazione dell' ugola; *b*) olio di ricino, acqua salata (due cucchiai di sale per mezzo litro d' acqua), latte; *c*) caffè nero, vino caldo, zucchero bagnato d'etere.

2181. *Contravveleni contro l' oppio, la morfina, il laudano.* — *a*) Emetico, ipecacuana, titillazione dell'ugola; *b*) caffè nero, acqua acidulata (tre cucchiai d'aceto per litro d' acqua); *c*) limonata. Impedire il sonno.

2182. *Contravveleni contro il rame, il mercurio.* — *a*) Ferro ridotto coll'idrogeno, acqua tiepida in abbondanza; *b*) acqua albuminosa (sei chiare d'uovo per litro d'acqua); *c*) latte.

2183. *Contravveleni contro il piombo, l'iodio, il cloro, l' acido solforico, l' acido ossalico.* — *a*) Emetico, ipecacuana, titillazione dell' ugola; *b*) acqua albuminosa, acqua amidata (un cucchiaio d' amido bollito in un litro d' acqua); *c*) acqua saponata (15 gr. di sapone in due litri d'acqua), latte; *d*) acqua salata per bevanda e clisteri.

2184. *Contravveleni contro l'ammoniaca, la coloquintida, il colchico, le telline, le cantaridi.* — *a*) Niente emetico, titillazione dell'ugola, acqua tiepida in abbondanza; *b*) acqua acidulata con aceto o succo di limone; *c*) acqua albuminosa, latte; *d*) zucchero bagnato d' etere, vino caldo.

2185. *Contravveleni contro il fosforo.* — *b*) Titillazione dell'ugola, acqua albuminosa, acqua amidata; *b*) magnesia calcinata.

2186. *Contravveleni contro l'arsenico.* — *a*) Emetico, ipecacuana, titillazione dell' ugola; *b*) magnesia, acqua albuminosa, latte; *c*) olio di ricino, di mandorle, di lino.

2187. *Bruciature e scottature.* — Quando non ci sia piaga, immergete se è possibile la parte offesa nell' acqua fresca, o almeno avvolgetela in un pannolano bagnato d' acqua fresca, e copritela di neve o di ghiaccio triturato. Applicatevi delle patate grattugiate, della farina di riso intrisa d' acqua, dell' inchiostro.

2188. Quando l'epidermide è stata asportata, ungete con burro, con chiara d'uovo,

Digitized by Google

e meglio ancora con olio fino o di lino sbattuti con acqua di calce; poi coprite con molta ovatta, e con un nastro di tela esercitate sulla piaga una leggera compressione. Costringete il paziente a tener il membro offeso in posizione orizzontale, teso; dategli un calmante.

2189. Nel primo caso, e quando il dolore fosse acuto, si potrà calmare e diminuire l'infiammazione lasciando cadere dell'etere a goccia a goccia sulla parte offesa. L'acqua di lauro-ceraso coll'acqua gommata (8 per 100) fa guarir presto. Quando la pelle è sollevata, bisogna forarla, spremerne l'umore, avviluppare la parte offesa con acqua di saturno allungata o con acqua fenicata, e tenerla al riparo dell'aria, con una leggera compressione.

2190. *Calli.* — I calli e le callosità di ogni sorta ai piedi, prodotti sempre dalle calzature troppo strette o mal fatte, non hanno altro rimedio che i bagni tiepidi o caldi d'acqua di crusca o di sapone, frequentemente ripetuti, in seguito ai quali si asporteranno i calli incidendoli intorno intorno coll'ugna o con un temperino poco tagliente. Bisogna evitare assolutamente di farne uscir sangue. Dopo, si coprirà il callo con una foglia d'edera. Gli occhi di pernice si guariscono ponendo sulla parte offesa delle filacciche e della pomata canforata.

2191. *Clorosi o anemia.* — Questa triste malattia, dovuta all'impoverimento del sangue od alla diminuzione de' suoi globuli rossi, deve curarsi anzitutto igienicamente. La vita attiva, il regime alimentare sostanzioso, fatto soprattutto di carni arrostite, di vini generosi, i bagni freddi, sono indicatissimi. Il ferro, specialmente sotto forma di sotto-carbonato, è il rimedio migliore. L'ioduro di ferro è pure eccellente. Le pillole di solfato di ferro e di sotto-carbonato di potassa a dosi uguali (15 grammi per sorta, in 48 pillole, da prenderne da due a sei al giorno) sono indicate come uno dei migliori preparati ferruginosi.

2192. *Colera.* — Il colera è una delle più terribili fra le malattie epidemiche. La scienza medica, sventuratamente, non ha saputo ancora trovare un rimedio sicuro a scongiurarne i gravi pericoli; essa insegna però a combatterne i sintomi precursori, e con notevole successo.

2193. I principali e più frequenti di questi sintomi sono i brontolii delle budella, le coliche, la diarrea. Appena si manifestino, anche se lievemente, si raccomandano il letto e la dieta. Prima di coricarsi si faccia un bagno d'acqua salata, o saponata, o acidulata, o senapata, caldo, della durata d'un quarto d'ora. Si pongano sul basso ventre dei cataplasmi di semi di lino cosparsi di laudano, e si mantengano umidi e caldi, rinnovandoli spesso. Si somministri al malato, ad ogni ora, una mezza tazza d'infuso di malva o di tiglio gommato; e gli si facciano frequenti clisteri di decotto d'amido o di crusca, misto a decotto di foglie di lattuga, oppure con 15 a 20 gocce di laudano.

2194. Se i sintomi persistano, se il paziente sia di temperamento linfatico, debole, e la sua lingua sia molle, grossa, coperta d'un intonaco biancastro o giallognolo, gli si somministri dell'ipecacuana, e si agevoli il vomito con acqua tiepida o calda. Agli individui giovani, robusti, sanguigni, si applichino all'ano o sul basso ventre delle sanguisughe.

2195. La sera, all'ora del sonno, si dia una pillola d'estratto gommoso d'oppio di 5 cgr. o una pillola di cinoglossa di 25 cgr. Si consigliano pure otto grammi di diascordio in un piccolo clistere, da ripetere più volte nelle 24 ore: i senapismi applicati successivamente ai piedi, alle gambe, alle cosce, all'addome. I dolori di stomaco, il vomito si combattono, oltre che colle sanguisughe e coi cataplasmi, col ghiaccio a pezzetti, per bocca, con qualche goccia d'etere in un cucchiaio d'acqua fresca, con l'anti-emetico De Rivière.

2196. I crampi si combattono coi bagni caldi, colle frizioni fatte con flanelle calde, col massaggio, colle bendature strette e compresse intorno alle membra, con un linimento composto di olio essenziale di trementina (due parti), laudano del Sydenham (una parte) e olio di camomilla canforato (una parte), col quale si fregano vivamente le gambe, le cosce, le braccia, la spina dorsale. Se le orine accennino a diminuire, si diano cinque o sei gocce d'etere solforico, o 20 cgr. di salnitro in un cucchiaio d'acqua zuccherata, ogni due ore. Le bevande si diano come le desidera il malato, calde, fredde o anche ghiacciate.

2197. Se il corpo del malato si raffredda, bisogna cercar di riscaldarlo con buone coperte, bottiglie d'acqua calda, sacchetti di crusca calda, col massaggio, colle frizioni a secco, coll'orticazione; con infu-

Digitized by Google

sioni calde di menta, di salvia, di melissa, di caffè, coi ponci.

2198. L'igiene preventiva del colera raccomanda gli abiti di lana, ben caldi; la pulizia più rigorosa della persona, delle vesti, della casa; l'abbondante aerazione delle abitazioni. Raccomanda inoltre di guardarsi dagli eccessi d'ogni sorta, dalla umidità; e prescrive una alimentazione sobria, ma sostanziosa. Le disinfezioni coi cloruri, coll'acido fenico, ec. (vedi n^{i} 2256 e 2284) sono pure raccomandate. Soprattutto però l'igiene raccomanda di non aver paura, e di tener nel conto che si meritano, cioè di solenni imposture, gli elisiri, e i rimedi annunciati come sovrani dalle quarte pagine dei giornali, dai cerretani e da certi farmacisti. Sarà bene far bollire e filtrare l'acqua potabile. Le fogne e le latrine debbono essere accuratamente disinfettate.

2199. Quando si visiti o si curi un malato in caso d'epidemia colerica, è bene prendere qualche precauzione. Tali visite non si dovrebbero mai fare quando si sia indisposti, o in istato di traspirazione, o a digiuno. Si consiglia inoltre di non entrar nelle camere dei malati la mattina, prima che si siano aerate; entrati che si sia, di collocarsi fra il malato e la finestra; e quando se n'esca, si consiglia il cambiar vesti, e l'esporre per alcune ore all'aria le vesti usate.

2200. *Congestioni.* — La congestione è una condizione anormale della circolazione del sangue, d'ordinario localizzata, e caratterizzata da un ingorgo del sangue stesso in qualche vaso. Uno dei più frequenti casi di congestione è quello della congestione cerebrale, prodotta spesso dall'azione troppo viva del sole o d'un'altra sorgente di calore, dal lavorio della digestione, dalle commozioni violente, morali o materiali. Gli effetti sono d'ordinario improvvisi. Qualche volta si limitano a perturbazioni lievi e passeggere. Ma talora avviene ben peggio: il viso dapprima pallido si colora intensamente, appare come gonfio; la respirazione diventa difficile, irregolare; il paziente vacilla, perde i sensi.... cade.

2201. Spogliate rapidamente il malato, e mettetelo a letto, col petto e la testa sollevati; la camera sia ben aerata; fategli dei bagni freddi al capo. Fate delle energiche frizioni con un pannolano ruvido sulle gambe; se avete dell'aceto, bagnatene il pannolano; se avete dei senapismi, applicateli. Se è possibile cavategli sangue.... Ma sin dal primo momento, e mentre si praticano le cure accennate, qualcuno corra pel medico.

2202. *Contusioni.* — Dicesi contusione il risultato per la parte del corpo umano colpita dell'applicazione più o meno brusca ed energica d'un corpo duro, a superficie ottusa, che agisca per pressione sull'epidermide, sulle fibre nervose del derma sottostante che ne vengono compresse o spezzate, dando origine al dolore, e sui piccoli vasi sanguigni che, lasciando sfuggire il sangue, producono quelle chiazze bluastre che i medici chiamano ecchimosi. Talora la contusione è più grave, essa colpisce i muscoli, un organo, del quale può interrompere le funzioni; qualche volta la pelle non può resistere alla violenza del colpo, si lacera, e si ha una ferita lacero-contusa (vedi n° 2218).

2203. Quando la contusione si produce sulla testa, sulla fronte, si forma sempre un gonfiore. L'acqua fredda, e una lieve pressione con una moneta, saranno i primi rimedi. Quando la contusione abbia avuto luogo sur un membro, si metta il paziente in tale posizione che consenta ai muscoli del membro offeso un riposo assoluto, evitando sia di tenerlo seduto, sia di tenerlo completamente sdraiato. Comprimete leggermente la parte contusa, ed applicatevi delle compresse bagnate d'acqua di Saturno, che rinnoverete spessissimo. Se vi ha piaga, lavate con acqua fresca, abbondantemente, e fate delle compresse. Quando non vi sia alcun segno esterno della contusione, ma il paziente avverta acuti dolori nel muoversi, costringetelo al riposo più assoluto, e mandate subito pel medico.

2204. *Convulsioni.* — Le convulsioni sono dei disordini che avvengono nelle funzioni del movimento, caratterizzati sia da una esagerazione di questi movimenti (scosse, soprassalti, gesti disordinati, ec.), sia da una specie di paralisi, da una contrazione prolungata dei nervi e quindi dei muscoli. Dalla scossa, dal soprassalto, cagionati da un rumore improvviso, alla contrazione generale del tetano, naturalmente è tutta una scala, i di cui gradini principali sono le crisi nervose, le vertigini, l'eclampsia, la corea o ballo di san Vito, l'epilessia.

2205. In qualsiasi caso, quando si tratti d'un attacco convulsivo, trattenete il ma-

Digitized by Google

lato perchè ne' suoi movimenti disordinati non abbia a ferirsi; ma fatelo senza violenza, perchè questa non sia una nuova causa d' irritazione, che aumenti l' intensità della crisi. Curate a che la bocca e le narici siano libere e la respirazione non sia in alcun modo impedita. Applicategli sul viso e sulla testa delle pezzuole bagnate con acqua fresca, e continuatene l' applicazione gradatamente, evitandone la soppressione immediata. Se potete aver dell' etere, fategliene respirare i vapori.

2206. Appena cessino le convulsioni, e il malato riacquisti i sensi, rianimatelo, fategli far qualche passo, e tutto è detto. Ma se le convulsioni cessino, e il malato si mantenga rigido e si raffreddi, se la sua respirazione si indebolisca, fategli delle forti frizioni, pizzicatelo, pungetelo con uno spillo, scottatene il petto con carta accesa, senza tema di fargli del male, e soprattutto perseverate. D'ordinario è molto raro che un disgraziato colpito da convulsioni muoia durante l'attacco.

2207. *Eczema.* — L'eczema è un' eruzione purulenta e confluente formata da una quantità di capsulette piene d' una sierosità limpida e bianca che è causa d' un vivo prurito. Quando le capsulette sono turgide e piene, bisogna forarle e farne uscire la sierosità, ma senza asportare la pelle; poi si fregherà la pelle ogni sera con una pomata fatta di 30 grammi di grasso bianco puro e 2 grammi d' ossido di zinco. La mattina si laverà l' eczema con acqua saponata. Per gli eczema leggieri serve anche la lozione di Gowland.

2208. *Emicrania.* — L'emicrania è un mal di capo localizzato, che può derivare da tante cause. Spesso è dovuto a debolezza, e il rimedio allora è facile. Il riposo, l'oscurità, i bagni senapati ai piedi, il caffè nero, il the per le donne, le compresse d'acqua fredda acidulata sono spesso efficaci.

2209. *Emorragie.* — Le emorragie più frequenti sono quelle dal naso. I principali rimedi prescritti per far cessare il sangue dal naso sono i bagni d' acqua fredda acidulata alla fronte; l' applicazione d' un corpo freddo sulla schiena; il levar in alto, e mantenervelo, il braccio al quale corrisponde la narice dalla quale esce il sangue; i bagni freddi agli organi genitali; il fiutare, come se fosse tabacco, due prese di polvere d'allume; le frizioni alle gambe; se l' emorragia dura e il medico si fa aspettare, 20 grammi d' ipecacuana per uso interno.

2210. Le emorragie dalla bocca si distinguono in ematemesi ed emottisi, secondo che il sangue proviene dallo stomaco, oppure dai polmoni o dai bronchi. L'ematemesi deriva quasi sempre da una lesione antica dello stomaco; qualche volta è causata da una caduta, e si produce solo qualche tempo appresso. Per combatterla, si dia a bere a sorsi al paziente dell' acqua fresca, acidulata o salata. Il ghiaccio pestato servirà benissimo. Quando sia possibile, si versino 15 gocce di percloruro di ferro in un bicchier d'acqua diacciata, e si faccia bere a sorsi al malato. Le compresse fredde sullo stomaco e agli inguini, i senapismi sulle braccia sono pure opportuni.

2211. L'emottisi si distingue dall' ematemesi perchè quasi sempre accompagnata da scoppi di tosse che danno luogo a sputi sanguigni rossi, meno spesso a vomiti sanguigni, accompagnati da pallore, soffocazione, indebolimento, prostrazione. Si collochi in tali casi il paziente in una camera bene aerata, tranquilla, e si faccia sedere, non sdraiare. Le bevande fredde, salate o acidulate, il ghiaccio, sono utili, ma non di pronto effetto: tuttavia si dovranno sempre somministrare. Si applichino senapismi o compresse acidulate ai piedi, alle gambe, alle mani, alle braccia. Si applichino delle compresse fredde sui lati del petto, sugli inguini. Si facciano delle forti legature alle braccia vicino alle spalle, alle gambe vicino alle cosce.

2212. *Emorroidi.* — Quando non siano conseguenze d'altre malattie, si riesce a calmare il dolore che provocano con applicazioni all' ano di pezzuole bagnate d' acqua freddissima, con semicupi preparati con cerfoglio, e con leggeri clisteri di decotto di semi di lino e di fiori di papavero.

2213. *Ernie.* — Gli sforzi violenti, le faticose passeggiate, specialmente in montagna, i salti, danno luogo talora alle ernie, cioè a degli ingrossamenti improvvisi, dolorosi, nell' inguine, dovuti allo spostamento d' un viscere. Il minimo sforzo, la più piccola fatica ne aumentano il volume, accrescendo il dolore, causando coliche, vomiti e peggio: è allora il caso d' un' *ernia incarcerata* o *strozzata.*

2214. Appena apparisca un' ernia, bisogna praticare una bendatura speciale

Digitized by Google

che un ortopedico o un medico insegneranno, e non abbandonarla per qualche tempo anche dopo la scomparsa dell'ernia. Nel caso gravissimo d'un'ernia strozzata, bisogna ricorrere subito al medico. Nel caso tardasse, si faccia piegare in due il malato, portando le cosce verso il ventre, e alzando le anche si cerchi pian piano di far rientrare le parti erniali.

2215. *Febbri.* — Il più delle volte la febbre non è che il sintomo o meglio l'effetto d'una malattia, e bisogna curar questa perchè quella scompaia. Certe febbri tuttavia, come le febbri intermittenti, la febbre scarlattina, costituiscono di per sè delle malattie.

2216. Le *febbri intermittenti,* caratterizzate dal ritorno degli accessi a intervalli regolari, sono d'ordinario accompagnate da mal di capo, brividi, nausee. L'ora dell'accesso essendo nota, bisogna astenersi dal cibo due ore almeno prima, e per tutto il tempo in che dura. Ai primi brividi si raccomandano le infusioni calde di borragine, di salvia, di menta peperita. Dopo qualche accesso si somministrino per due o tre giorni, all'ora dell'accesso, cinque decigrammi di solfato di chinina, oppure un decotto di corteccia di china-china: 15 grammi in un bicchier d'acqua. In mancanza di china-china o di solfato di chinina, si dia un decotto di 30 grammi di corteccia di salice o di fiori di genziana in un bicchier d'acqua. Non si tenti mai di troncare la febbre prima del terzo o del quarto accesso.

2217. La *febbre scarlattina* s'annuncia quasi sempre col mal di gola, ed è caratterizzata da un'eruzione di placche rosse. La cura della scarlattina consiste nella temperatura moderata dell'ambiente, nella dieta, nell'uso di bevande mucillaginose, clisteri emollienti, gargarismi acidulati, senapismi ai piedi. In fine della malattia, quando si stacca l'epidermide, bisogna evitare il contatto dell'aria fredda, e soprattutto le correnti d'aria. La convalescenza richiede cure minuziose e lunghe. Una ricaduta è sempre pericolosissima.

2218. *Ferite prodotte da strumenti taglienti.* — Cercate anzitutto di arrestare l'emorragia con abbondante acqua fredda, e facendo una stretta legatura al di sopra della ferita. Esaminate se nessun corpo estraneo sia rimasto nell'interno della ferita, avvicinatene le labbra, e comprimetele leggermente. Tenete il membro ferito in riposo, continuate i bagni freddi; se il ferito ha perduto molto sangue, dategli un cordiale qualunque, e aspettate il medico, che, se la ferita è grave, avrete mandato subito a chiamare.

2219. *Ferite prodotte da strumenti perforanti.* — Sono forse le ferite più pericolose, e quelle per le quali è soprattutto necessaria la pronta assistenza d'un medico. Spesso la ferita consiste in un piccolissimo foro, che non dà sangue, o ne dà in pochissima copia.... e può dar luogo alla morte. Nell'attesa del medico, si cerchi di chiudere l'orifizio; si impedisca all'aria di penetrarvi; si faccia grande uso d'acqua fredda; si costringa il ferito alla immobilità, alla calma.

2220. *Ferite prodotte da armi da fuoco.* — Esaminate accuratamente la piaga o le piaghe, levatene le filacciche delle vesti che i proiettili spesso vi introducono. Se scorgete il proiettile, asportatelo subito: l'operazione è sempre meno dolorosa subito dopo la disgrazia, che più tardi. Se non vedete il proiettile, non lo cercate; potreste inavvedutamente farlo addentrare. Lavate a grande acqua la ferita, mantenetela fresca, e aspettate il medico.

2221. *Fratture.* — Dicesi frattura ogni accidentale soluzione di continuità nelle ossa. Le flessioni del membro offeso, un leggero crepitio al livello della parte offesa determinato dalle fibre ossee spezzate che formano delle dentellature irregolari, avvertono che vi ha frattura. In tal caso, fate esercitare da due dei presenti una trazione in senso inverso sulle due estremità del membro offeso, e colle vostre mani, applicate all'altezza della frattura, riavvicinate le estremità fratturate dell'osso nella loro posizione naturale. Poi avvolgete, comprimendo leggermente, una benda intorno al membro offeso, bagnatelo, collocatelo sur un cuscino e aspettate il medico, che vi ringrazierà perchè avrete fatta una metà del suo compito. Nel caso di frattura delle costole, limitatevi a piegare in tre una salvietta, e a farne una larga cintura al petto offeso, mantenendola stretta con degli spilli. Così, nell'attesa del medico, impedirete alle estremità dei frammenti delle costole di ferire i polmoni o la pleura.

2222. *Gastralgia.* — La gastralgia, o mal di stomaco, è d'ordinario causata da imbarazzi gastrici. Una dieta moderata,

Digitized by Google

l'uso moderato di bevande gommose, o d'acqua di Sedlitz, o una semplice soluzione di magnesia nell'acqua (30 grammi in un bicchiere) bastano a liberarne quasi sempre. La *gastrite* è una infiammazione dello stomaco. Nell'attesa del medico, si potranno somministrare dei pezzetti di ghiaccio al malato, e porgli sul petto una vescica piena di ghiaccio. I tonici e gli eccitanti devonsi assolutamente proscrivere.

2223. *Geloni.* — Sin dal loro apparire si facciano dei bagni locali tiepidi d'acqua di crusca, per mezz'ora, mattina e sera. Si lavino quattro volte al giorno con un liquido fatto di

Balsamo del Fioravanti...	100	grammi
Acetato di piombo (liq.)..	100	»
Olio d'oliva.....	100	»
Acido cloridrico.....	8	»

La notte si applichi sui geloni una pezzuola bagnata di questo liquido. La cura dei geloni aperti si affidi al medico. Si proscrivano tutti i liquidi emollienti.

2224. *Gola (Malattie della).* — Le malattie della gola sono tutte pericolose, e richiedono sempre l'intervento del medico. Le leggiere infiammazioni delle amigdali e dell'ugola sogliono dissiparsi a poco a poco o finire in un piccolo ascesso. Qualche tisana d'orzo gommata, qualche gargarismo con acqua d'orzo e un po'd'allume, o con una soluzione di cloruro di potassa, un clistere la mattina, un bagno ai piedi la sera, un fazzoletto di seta intorno al collo, bastano a curarle.

2225. Quando alla difficoltà d'inghiottire s'uniscono la difficoltà di respirare ed un dolore vivo e un rossore infiammatorio alla gola, quando in una parola si tratta d'*angina*, si raccomandano i bagni ai piedi, i clisteri quotidiani, le insufflazioni nella gola d'allume in polvere, i gargarismi astringenti, la dieta, le bevande dolcificanti. L'intervento del medico è soprattutto necessario all'apparire di macchie biancastre in fondo alla gola.

2226. Se non si possa aver subito il medico, si facciano sciogliere 10 cgr. di bromo in 100 grammi d'acqua distillata, agitando la bottiglietta sino a che l'acqua abbia preso un color vivo d'ambra. La bottiglietta si deve tener chiusa ermeticamente e allo scuro. Di questo liquido si verseranno da tre a cinque gocce in un bicchier d'acqua che si darà a cucchiai al malato, aumentando la dose sino a 25 gocce per bicchiere. Nella camera si porranno dei piatti pieni d'acqua in cui si verseranno alcune gocce di bromo puro. Le malattie di gola essendo contagiose, si dovranno prendere le opportune precauzioni.

2227. *Gonorrea.* — La gonorrea è uno scolo dal canale dell'uretra, cagionato quasi sempre da affezioni veneree. Bevande rinfrescanti e diuretiche renderanno più efficaci gli astringenti cui solo il medico, al quale si deve ricorrere al primo manifestarsi dello scolo, e senza sciocche vergogne troppo pericolose, potrà prescrivere. Diffidate assolutamente delle cure prescritte dai farmacisti, dagli empirici, dalle quarte pagine dei giornali.

2228. *Gozzo.* — Il gozzo è dovuto alla ipertrofia o all'eccessivo accrescimento di una glandola che si trova nella parte anteriore del collo, su una delle cartilagini della laringe, e che dicesi tiroide. Le cause si vogliono cercare nell'abitare siti umidi e mal aerati, nell'uso di acque freddissime e crude, nell'eredità, nei parti, nella insufficiente alimentazione.

2229. A coloro che sono affetti dal gozzo si raccomanda anzitutto di cambiar paese. La cura deve esser fatta al primo apparire della malattia, perchè i gozzi antichi e voluminosi sono incurabili. Essa consiste nell'uso interno dello ioduro di ferro, e nelle frizioni praticate sul tumore colla pomata di idroiodato di potassa.

2230. *Indigestione.* — Non mangiate mai quando non avete fame, e procurate di levarvi da tavola senza aver soddisfatto completamente il vostro appetito. È la miglior regola per evitare, insieme con le indigestioni, un'infinità di malanni ben più gravi che ne derivano. Se avete mangiato troppo, se gli alimenti dei quali avete abusato erano grassi, pesanti, come i dolciumi, un bicchierino di cognac, una tazza di caffè ve ne faciliteranno la digestione; se gli alimenti erano irritanti, cucinati con troppe droghe, bevete a sorsi dell'acqua fresca leggermente zuccherata.

2231. Se la cattiva digestione è prodotta da una causa morale, bevete un bicchier d'acqua zuccherata aromatizzata con qualche goccia di fior d'arancio, oppure una o due tazze d'infuso di tiglio con qualche goccia d'etere. Se sentite disposizione al vomito, se il vomito è accompagnato da coliche, provocate il vomito con bevande tiepide frequenti e abbondanti, o col titillamento dell'ugola, e fatevi dei clisteri

Digitized by Google

d'acqua tiepida. Se manca l'appetito, si stia a dieta sino a che torni; altrimenti non si ricorra ad emetici o a purganti senza il consiglio del medico.

2232. *Itterizia.* — È una malattia che ingiallisce la pelle; se ne attribuisce la causa alla presenza della bile nel sangue. Dipende sempre da un'affezione del fegato, e richiede l'assistenza del medico. Tuttavia al suo primo manifestarsi gioveranno le bevande diuretiche, i clisteri, il regime rinfrescante, e la maggior tranquillità possibile fisica e morale.

2233. *Lombaggine.* — È il comune mal di reni. È prodotta dallo stiramento eccessivo o dalla rottura di qualche fibra dei muscoli lombari, ossia della regione dei reni. Si manifesta d'ordinario improvvisamente, ed è dolorosissima. Il rimedio più efficace consiste nelle frizioni con flanella e balsamo d'Opodeldoch, o arnica, o alcool canforato, replicate ogni quattro o cinque ore. Se i dolori in capo a 24 ore non cessino, si facciano due bagni, la mattina e la sera. È pure indicato il linimento Galbiati.

2234. *Lussazioni e storte.* — Le violenze esterne, una caduta, una trazione energica, un movimento falso o esagerato, possono qualche volta o ammaccare e spezzare i legamenti delle articolazioni, o spostare le superficie articolari e far loro perdere i rapporti normali e necessari. Nel primo caso ha luogo un'ammaccatura, una storta, una specie di contusione dell'articolazione; nel secondo caso si ha una lussazione.

2235. Nel primo caso si farà prima eseguire all'articolazione qualche movimento moderato; poi si praticherà il massaggio appoggiando il polpastrello del pollice intorno all' articolazione nel senso della lunghezza dei muscoli. Si farà quindi al membro offeso un bagno freddo di mezz'ora, oppure vi si applicheranno delle fasce bagnate nell'acqua fredda, o meglio nell'acqua di Saturno allungata. Infine si porrà e si manterrà il membro in uno stato di assoluta immobilità. Il sevo, e i grassi servono a nulla. Nel caso d'una lussazione è il medico soltanto che deve agire. Nell'attesa, contentatevi di coprire l'articolazione con dei pannolini freschi.

2236. *Magrezza.* — La magrezza consiste nell'atrofia del tessuto adiposo, e nella diminuzione del volume di tutti i sistemi d'organi che compongono il corpo umano, causate da una mancanza d'equilibrio fra le perdite dell'organismo e le necessarie riparazioni.

2237. Quando la magrezza non dipenda da un'affezione organica, si può correggere con un regime adatto il quale consisterà di carni grasse, burro, olio, farinacei preparati con grasso, vini zuccherini, birra, sidro nuovi, latte, idromele. Il the e il caffè debbono essere esclusi. Si raccomandano: qualche clistere di brodo grasso carico di gelatina; i bagni caldi, e il riposo all'uscita del bagno; il sonno prolungato per quanto sia possibile; qualche leggiero purgante; poco esercizio, molto riposo.

2238. *Nevralgia.* — È una affezione delle più dolorose che può essere prodotta da molte e diverse cause. Soltanto il medico può prescriverne la cura. Quanto ai rimedi più comuni per calmarne i dolori, essi sono le compresse di decotto di fiori di papavero, caldo; i cataplasmi d'erba matricaria cotta, rinnovati spesso, e le fumigazioni.

2239. *Obesità.* — L'obesità è l'ipertrofia, ossia lo sviluppo eccessivo del tessuto adiposo. I temperamenti linfatici vi sono specialmente disposti, e soprattutto all'epoca della seconda giovinezza. L'obesità si corregge con una scelta di alimenti secchi, stimolanti, drogati, di carni magre e di vegetali eccitanti o acquosi, preparati senza grassi, di insalate e di frutti acidi, di bevande come il vino bianco molto innacquato, limonate, acque acidule e gazose, caffè, tisane sudorifere e diuretiche. Giovano inoltre i leggeri purganti e i clisteri, purchè se ne faccia un uso moderatissimo; le lozioni d'acqua salata su tutto il corpo; le frizioni di idroiodato di potassa sciolto nell'alcool, fatte due volte al giorno sulle parti più carnose; il massaggio: la cura elettrica. Si raccomanda l'esercizio quotidiano prolungato, il levarsi presto e il coricarsi tardi, concedendo il minor tempo possibile al sonno e al riposo; la danza, la scherma, il nuoto, ec. L'uso dell'aceto serve poco, ed è assai pericoloso.

2240. *Orecchioni.* — Si denomina così volgarmente l'infiammazione acuta o cronica della parotide, una delle glandole salivari. Spesso è malattia epidemica. Le docce tiepide ripetute, praticate con una siringa, bastano a guarirla. Se le glandole suppurino, si lavino le piaghe con

Digitized by Google

acqua fenicata, e vi s'applichi del cerotto semplice.

2241. *Orzaiuolo.* — L'orzaiuolo, o bottoncino, o orciuolo, è un piccolo tumore della grossezza d'un grano d'orzo che si produce sulle palpebre. Si risolve facilmente con cataplasmi di mollica di pane e latte.

2242. *Patereccio.* — Diconsi paterecci le infiammazioni, sempre molto dolorose, che si manifestano all'estremità delle dita od alla radice delle ugne. Spesso sono causati da spini o da sverze di legno che rimangono nella piaga. In tal caso si dovranno estrarre, e, se non vi si riesca, si dovrà ricorrere al medico, senza esitare. Qualche altra volta il patereccio è ben più grave, e minaccia i tendini e le ossa. Le immersioni sino dal primo manifestarsi del male, reiterate e frequenti, nell'acqua ghiacciata sono raccomandate. Se il male è già avanzato, servono i cataplasmi di farina di lino, o di mollica di pane cotta nel latte, e i decotti di fiori di papavero per calmare il dolore. Avvenuta la suppurazione, levato il pus, si applicherà un digestivo fatto d'un rosso d'uovo ben sbattuto, con 10 o 15 grammi di trementina; poi del cerotto. Ma in ogni caso sarà bene interpellare il medico.

2243. *Pleuriti, pneumoniti.* — Affezioni della pleura o dei polmoni. Il medico soltanto può curare queste malattie sempre gravi, spesso pericolose.

2244. *Rachitide.* — Dicesi rachitide in generale il rammollimento del tessuto osseo, dipendente da un vizio nella sua formazione primitiva, e si cura aumentando con un'alimentazione speciale la formazione e l'assimilazione del fosfato di calce, coll'igiene e colla ginnastica. I preparati di ferro, la china-china, i bagni freddi, specialmente di mare, resi più efficaci dagli esercizi di nuoto, hanno dati ottimi resultati. Ma in ogni caso converrà consultare il medico, e il buon successo dipenderà sempre dalla costanza della cura.

2245. *Raffreddore.* — Non si trascuri mai un raffreddore. Le bronchiti, le febbri catarrali, le malattie di petto in genere, spesso sono le conseguenze di raffreddori trascurati. Il raffreddore cede quasi sempre ad una buona cura igienica, alle infusioni calde e zuccherate di fiori o di radici pettorali, agli sciroppi di gomma, di viole e di balsamo del Tolù.

2246. *Raucedine.* — Si cura coi gargarismi d'infusione di foglie di lampone, e collo sciroppo dei frutti del gelso selvatico. La migliore bevanda è l'infusione di serpillo con un po' di sciroppo del Tolù.

2247. *Reumatismi.* — Sono affezioni d'ordinario più noiose e dolorose, che gravi e pericolose. Si curano con frizioni di acquavite canforata mista a un po' di sapone o col balsamo d'Opodeldoch. Gli individui facilmente soggetti ai reumatismi facciano uso di bibite rinfrescanti, e nel caso di costipazione anche lieve prendano un po' di rabarbaro la mattina.

2248. *Risipola.* — Quando si tratta di un'affezione semplice, non conseguenza d'altra malattia o sua concomitante, essa cede in pochi giorni all'applicazione rinnovata a brevi intervalli di pezzuole bagnate in una infusione calda di fiori di sambuco, o al tannino. Quando sia molto dolorosa, si potrà cospargere di polvere di canfora, e coprire con bende inzuppate d'acqua fredda. L'intervento del dottore è in ogni caso necessario.

2249. *Sciatica.* — A mitigare e scongiurare i dolori, spesso acutissimi, prodotti da questa affezione del nervo sciatico, si usano i bagni caldi, la trementina internamente ed esternamente, ed altri rimedi. Ma solo il medico potrà prescriverli. Qualche volta è necessaria un'operazione dolorosa, ma quasi sempre coronata da ottimo successo.

2250. *Scrofola.* — Dicesi scrofola un vizio generale dell'organizzazione, causato e mantenuto da una secrezione troppo abbondante della linfa, onde risulta l'ipertrofia, ossia lo sviluppo morbido dei ganglii e dei vasi linfatici. Questa trista malattia è fra le più diffuse, essendo ereditaria. Ne provocano lo sviluppo le località fredde e umide, l'uso dei vegetali farinacei, delle bevande tiepide, poco o punto stimolanti, le vivande indigeste.

2251. Il regime che serve a preservarne o almeno a modificare l'organismo, si trova nell'allontanamento delle cause indicate, in una scelta d'alimenti di facile digestione, stimolanti, in una cura fatta a base di preparati ferruginosi e di china-china, di bagni freddi, di massaggio, di frizioni, di ginnastica. I bagni di mare o l'ioduro di ferro ottengono i migliori resultati.

2252. *Vene varicose.* — Diconsi varicose le vene, quando, sotto l'influenza di diverse cause, si gonfiano in modo da for-

Digitized by Google

mare delle nodosità sottocutanee incomode e pericolose. Le calze elastiche, di seta, e le bendature strette dal piede alla coscia servono assai, e si raccomandano. Sono assolutamente da respingere i rimedi delle donnette e dei cerretani, quasi sempre pericolosi. Devesi chiamare il medico e affidargliene la cura.

2253. *Verruche.* — Le verruche, o *porri* come le chiamano in Toscana, spesso incomode, sempre sgradevoli a vedere, si possono facilmente estirpare legandole alla base con un filo di seta o con un crino che si stringerà sempre più, a poco a poco, sino a che cadano. Quando son piccole si possono asportare con un colpo di forbici, coprendo la piccola ferita con un po' di cerotto. Il nitrato d'argento e l'acido nitrico possono pure servire; ma sono queste cure da doversi lasciar praticare dal medico.

Farmacia domestica.

2254. Soprattutto in campagna, dove spesso accade d'abitar lontano dalle farmacie, è indispensabile aver sotto mano certi medicamenti d'uso frequente, sia pei casi nei quali non è necessario ricorrere al medico, sia pei casi nei quali è necessario eseguir subito le prescrizioni del medico. Sono inoltre utilissimi i seguenti strumenti: una bilancia sensibilissima, un mortaio di porcellana, un lume a spirito, delle spatole di legno e d'acciaio, una tavoletta di marmo, clisteri e siringhe di diversa grandezza, forbici a lame diritte e curve, una lancetta, due o tre ventose, qualche pinzetta, un contagocce.

2255. *Aceto.* — L'aceto si usa per le preparazioni di vari aceti medicati e per la preparazione di estratti vegetali. Non è disinfettante. Un buon *aceto aromatico* è quello cosiddetto *dei quattro ladri;* si ottiene lasciando macerare per 10 o 15 giorni in 2500 parti di buon aceto, 40 parti per ogni specie di capi secchi d'assenzio, di artemisia pontica, di foglie di menta, rosmarino, salvia, lavanda, ruta; e cinque parti per ogni specie di calamo aromatico, cannella, garofani, noce moscata e aglio; poi si cola, s'aggiungono 10 parti di canfora e 40 d'acido acetico, e 24 ore appresso si filtra. L'*aceto radicale* o *inglese* non è altro che acido acetico aromatizzato o no; e si usa come il sale inglese per le bottigliette da tasca. Bisogna aver cura di non spanderne nè sulla pelle, nè sulle vesti.

2256. *Acido fenico.* — È uno dei più preziosi antisettici. È eccellente per risanare i luoghi d'ove sfuggono miasmi. Uccide insetti e infusori parassiti, o cause di fermentazione. Il *Fenolo Bobœuf* ha le stesse proprietà, ma bisogna usarlo a dosi più alte.

2257. *Acqua bianca* o *di Saturno* o *vegeto-minerale.* — È una soluzione di acetato di piombo nell'acqua. Alla dose di 15 gr. in un litro d'acqua coll'aggiunta di due cucchiai di acquavite dà l'*acqua di Goulard,* ottima per le compresse nei casi di bruciature, storte, contusioni, ec. Si usa solo all'esterno. Serve soprattutto a risolvere le infiammazioni localizzate, e a disseccare le piaghe.

2258. *Acqua di melissa.* — È uno stimolante utilissimo per le digestioni laboriose. Toglie la pesantezza del capo, lo stordimento. Ottima nei casi di spaventi, cadute, ec. Esternamente s'usa per tagli e ferite. La melissa è una pianta antinervina. Due o tre pizzichi in un litro d'acqua bastano a farne l'infuso.

2259. *Acqua Pagliari.* — Si ottiene facendo bollire per cinque o sei ore, agitando sempre e aggiungendo sempre acqua calda, in un vaso di terra verniciato:

Benzoino	200	grammi
Solfato d'allumina e potassa	100	»
Acqua	3	litri

Poi si filtra e si conserva in bottiglie ben chiuse. Quest'acqua coagula completamente il sangue; è quindi un eccellente emostatico.

2260. *Acqua sedativa Raspail.* — Si compone di:

Ammoniaca liquida	100	grammi
Alcool canforato	50	»
Sale di cucina	20	»
Acqua distillata	900	»

mescolate insieme. Con dosi minori d'ammoniaca si hanno l'acqua sedativa media (80 grammi) e la comune (40 grammi). Si usa per compresse sui punti dolorosi, nei casi di congestioni, febbri cerebrali, reumatismi, ec. Si leva la compressa quando si sente un calore un po' vivo alla pelle. Bisogna avvertire di non applicarla sulle ferite, e di guardarne gli occhi.

2261. *Aloe.* — A piccole dosi agisce sullo stomaco come i tonici amari, e fa-

Digitized by Google

vorisce la digestione. A dosi maggiori è un purgante drastico del quale non bisogna abusare perchè irrita gli intestini.

2262. *Ammoniaca.* — Si conserva in vasi ben chiusi. Si avverta a non spanderne sulla pelle. Il suo odore vivo e penetrante serve nei casi di sincopi. Serve pure nei casi di morsicature di vipere o di scorpioni; per quelle di vespe, api, zanzare, si adopera mista al 50 per 100 d'acqua. Da sei a otto gocce in un bicchier d'acqua, per uso interno, dissipa l'ubbriachezza. Una parte d'ammoniaca e sette d'olio di mandorle o d'olive, per frizioni, servono contro i reumatismi.

2263. *Antiscorbutici.* — Piante che forniscono rimedi atti a prevenire o curare lo scorbuto, malattia che corrompe il sangue, e si manifesta nella bocca producendovi enfiagione delle gengive e perdita di sangue dalle medesime, o in altre parti del corpo producendo macchie simili a ecchimosi. Tali sono il crescione, l'acetosa, il rafano, il cerfoglio, la coclearia, l'erisamo, il limone.

2264. *Antispasmodici.* — Piante che forniscono rimedi contro gli effetti spasmodici. Tali sono l'assa fetida, la matricaria, la menta, lo zafferano, la valeriana.

2265. *Arnica.* — I fiori di questa pianta sono adoperati sotto forma di infuso nei casi di cadute e di contusioni, nella dose d'un pizzico per una tazza d'acqua bollente. La *tintura d' arnica* serve ancor meglio, per compresse o frizioni, nei casi predetti. Se ne possono dare anche 10 o 12 gocce a bere in un bicchier d'acqua. Per frizioni e compresse si adopera nella dose di 15 a 20 gocce in un piattino di acqua. Si prepara pestando insieme:

Fiori d'arnica	60	grammi
Garofani	20	»
Cannella	15	»
Anici	15	»

poi facendo macerare per dieci giorni in un litro d'alcool e filtrando.

2266. *Bicarbonato di soda.* — Digestivo e diuretico. Serve a combattere l'agrezza dello stomaco, un pizzico in un bicchier d'acqua. Forma la base delle cosiddette pastiglie di Vichy.

2267. *Bismuto* (*Sotto nitrato di*). — Efficacissimo contro la diarrea, le gastralgie, l'agrezza dello stomaco. Un decigrammo in un mezzo bicchiere d'acqua zuccherata, due volte al giorno.

2268. *Calmanti.* — Medicamenti oppiacei che servono a calmare le affezioni e i dolori nervosi. Tali sono il siroppo diacodio, il siroppo di papavero, il laudano, l'estratto di genziana, la canfora, l'etere, il cloroformio. Questi ultimi però non si debbono usare che per prescrizione medica.

2269. *Calomelano.* — Purgante e vermifugo molto adoperato pei bambini. Si dà alla dose di 5 a 10 cgr., con un po' di miele, o di burro fresco, o in una prugna cotta.

2270. *Camomilla.* — Coi fiori di questa pianta si fanno degli infusi che servono contro la debolezza dello stomaco e gli spasimi nervosi. Il decotto zuccherato facilita la digestione, procura il riposo e fa sudare, purchè leggero: troppo carico può dare anche il vomito.

2271. *Canfora.* — Sostanza vegetale, biancastra, d'odore acuto e sapore amaro, che si estrae specialmente da un lauro della China. A piccole dosi gode di proprietà sedative e vermifughe: ad alte dosi è un eccitante energico. Si usa contro le nevralgie, l'isterismo, le affezioni reumatiche. Sciolta nell'olio o nell'alcool, si applica sulle contusioni. Un granello di canfora sotto la lingua giova a combattere l'insonnia.

2272. *Cataplasmi.* — Il cataplasma non è che un decotto fatto con poca acqua di certe sostanze, e che si applica sul corpo. Il decotto deve aver la consistenza di una colla. Il cataplasma di farina di semi di lino si fa versando l'acqua bollente sulla farina. Questa farina si deve serbare entro vasi di terra verniciata ben chiusi. Il decotto si versa entro un sacchetto di velo o di garza lavati.

2273. Il cataplasma di farina di semi di lino è emolliente. Si rende calmante sciogliendo la farina di lino in un decotto di papavero; stimolante, spolverandolo di senapa. Per mantener caldi i cataplasmi, si coprono con un pezzo di flanella, poi con del taffettà gommato o del cautciù.

2274. *Caustici.* — Dicesi di tutte le sostanze che distruggono i tessuti delle parti del corpo colle quali vengono in contatto. Tali sono la potassa caustica, il vitriolo bleu, il sublimato corrosivo, il nitrato d'argento, ec. Dicesi cauterizzare propriamente l'applicare sul tessuto un ferro rovente.

2275. *China.* — Colla corteccia greggia e colla rossa, più stimata, della china-

Digitized by Google

china, o cinchona, si fanno decotti convenienti agli stomachi deboli, o si preparano i vini chinati, gli sciroppi di china, ec. La dose per un litro di vino è di 60 grammi. Due cucchiai la mattina a digiuno, e due prima di pranzo, sono la dose opportuna. Non bisogna abusarne. Il vino si versa sulla china dopo averla tenuta in infusione in 30 grammi d'alcool. La macerazione deve durare otto giorni; poi si filtra.

2276. Il *solfato di chinina* è uno degli agenti più preziosi della terapia, e lo specifico di tutte le malattie periodiche in generale e delle febbri intermittenti in particolare. Si dà in polvere alla dose di 5 a 15 cgr. ogni due ore; meglio 15 a 20 cgr. in una sola volta prima dell'accesso. Si dà anche in pillole, ma è meno efficace. Ad alte dosi è pericoloso. Più efficace è il *bisolfato di chinino* che si dà in dosi minori, sciolto nell'acqua, o, preferibilmente, per la sua amarezza, in pillole. Della chinina si usano anche altri sali.

2277. *Clisteri.* — Tutti sanno cosa siano e come si somministrino i clisteri. I liquidi di diversa natura, a seconda dello scopo che ci si propone, sono iniettati per mezzo d'una pompa nell'intestino, alla temperatura di 18° a 22°, alla dose di 375 a 500 grammi per un adulto, di 200 grammi o meno per un fanciullo.

2278. È utilissimo, quando si voglia somministrare un clistere medicato, di farlo precedere da un clistere d'acqua pura per sbarazzare l'intestino delle materie che contiene. Perchè un clistere agisca, bisogna tenerlo in corpo da 10 a 15 minuti almeno.

2279. Un clistere emolliente si fa con 500 grammi di decotto di farina di lino e 30 grammi d'olio d'olive. Un clistere astringente indicatissimo contro la diarrea atonica, la dissenteria, le emorragie, si ottiene facendo bollire 30 grammi di scorza di quercia, per 10 minuti, in 250 grammi d'acqua, poi passando il tutto e aggiungendovi 10 gocce di laudano. Un clistere purgante, ottimo nelle costipazioni, si ottiene ponendo in fusione per 10 minuti entro 250 grammi d'acqua bollente 15 grammi di follicoli di sena, passando e aggiungendo 25 grammi di solfato di soda.

2280. *Cordiali.* — Gli infusi caldi e zuccherati di zafferano, di melissa, di angelica, di salvia; l'acqua di cedro, l'etere solforico, il liquore d'Hoffmann, dati a gocce nell'acqua fresca zuccherata, sono fra i principali cordiali. Non si deve farne grande uso, e sono da prescriversi solo pei casi di debolezza e di spasimi nervosi, e alle persone per natura deboli e delicate.

2281. *Creosoto.* — Poche gocce sur un po'di cotone in falda che si introduca in un dente malato, ne fanno cessare il dolore. Bisogna per altro usarne cautamente per la sua causticità.

2282. *Decotto.* — Dicesi il resultato dell'ebollizione più o meno prolungata di una o più sostanze vegetali, foglie, radici, cortecce, semi.

2283. *Depurativi.* — Diconsi le sostanze atte a purificare il sangue: tali sono la lappola maggiore o bardana, la cicoria silvestre, la genziana, la dulcamara, il macerone, la salsapariglia, ec.

2284. *Disinfettanti.* — Così diconsi le sostanze che servono a distruggere i germi malsani dell'aria. Tali sono il cloro, i cloruri di sodio, calce, potassa, il solfato di ferro, l'acido fenico, i vapori di solfo.

2285. *Diuretici.* — Diconsi diuretiche le sostanze che aumentando le secrezioni orinarie provocano il bisogno d'orinare. Tali sono la borragine, la gramigna, la parietaria (emollienti); la bonagra, il sedano, il ginepro (eccitanti).

2286. *Emetico (Tartaro).* — È il tartrato di potassa e antimonio. Si ottiene facendo bollire per mezz'ora 300 parti di cremor di tartaro e 200 di solfuro d'antimonio in 2000 d'acqua, agitando e aggiungendo acqua a mano a mano, poi lasciando raffreddare e raccogliendo i cristalli che si formano. È un vomitivo per eccellenza; e a questo scopo si dà alla dose di 2 a 20 cgr. in uno o due bicchieri d'acqua. Bisogna farne uso con cautela.

2287. *Emulsioni.* — Medicamenti rinfrescanti. Si può prepararne una ottima con 30 a 35 grammi di mandorle dolci, pulite, il doppio peso di zucchero, un mezzo litro d'acqua, e qualche goccia di acqua di fior d'arancio. Bisogna prepararla al momento di servirsene.

2288. *Etere.* — È uno degli antispasmodici più usati. Si aspira pel naso per combattere l'emicrania, gli spasimi, le sincopi, o si prende per bocca versandone alcune gocce in un po'd'acqua zuccherata o sur un pezzetto di zucchero. Se ne fanno pure frizioni.

2289. *Fomenti.* — Dicesi fomento l'applicazione d'un liquido caldo, tiepido o freddo, proveniente da un'infusione, da

Digitized by Google

un decotto o da una semplice mescolanza, che si mantiene sur una parte malata del corpo per mezzo di compresse. Se ne fanno di emollienti, rinfrescanti, tonici, o stimolanti. Le *lozioni* ne differiscono in questo, che, mentre i fomenti, sebbene rinnovati spesso, si mantengono applicati per un certo tempo, le lozioni sono de' semplici lavacri.

2290. *Frizioni.* — Hanno per scopo di sospendere i dolori locali, o di eccitare la circolazione. Si fanno a secco, colle mani, con pannolini morbidi o ruvidi, con spazzole; o pure si fanno con liquidi diversi.

2291. *Gargarismi.* — Diconsi i liquidi destinati a bagnare le pareti della bocca e della gola. Dicesi gargarismo anche l'operazione stessa che consiste nel rovesciar il capo all'indietro, e nel far gorgogliare l'aria attraverso il liquido che ottura la gola, senza assorbirlo. Si usano nelle malattie della gola. Il più semplice consiste di un decotto d'orzo e di miele comune o rosato.

2292. Un buon gargarismo che serve nelle angine dolorose, per le afte, ec., si ottiene facendo bollire due grammi di capi di papavero e quattro grammi di semi di lino, poi aggiungendo 15 grammi di siroppo diacodio. Un ottimo gargarismo per le angine incipienti si ha facendo sciogliere 12 grammi di acido borico in 500 grammi d'acqua bollente.

2293. Nelle angine cancrenose, nei casi d'ulcerazione della bocca e della gola, serve il seguente liquido:

China-china	10	grammi
Acido cloridrico	5	»
Miele rosato	5	»
Acqua	500	»

2294. Un gargarismo astringente antiscorbutico eccellente è questo:

Allume	5	grammi
Vino bianco	500	»
Tintura di china-china.	15	»
Miele rosato	60	»
Laudano	2	»

2295. *Ipecacuana.* — Vomitivo che si preferisce all'emetico nella cura dei bambini, e delle persone deboli. Si dà in polvere, alla dose d'un grammo a un grammo e mezzo per gli adulti, e della metà pei bambini, sciolto nell'acqua tiepida, in più volte, con qualche minuto d'intervallo.

2296. *Latte di gallina.* — È un'ottima bevanda dolcificante pei reumi e per la raucedine; si prende la sera, coricandosi, calda per quanto sia possibile. Si prepara sbattendo in una tazza un cucchiaio o due di zucchero in polvere, uno o due rossi d'ovo freschissimi, e un cucchiaino d'acqua di fiori d'arancio, poi aggiungendo a poco a poco acqua bollente quanta occorre.

2297. *Laudano.* — È un narcotico pericoloso del quale bisogna far uso moderatissimo. Il laudano Rousseau è più attivo di quello di Sydenham. Alcune gocce sur un cataplasmo servono a lenire il mal di ventre; qualche goccia sur un poco di cotone in falda introdotto nel vano d'un dente guasto ne calma il dolore.

2298. *Linimenti.* — Sono medicamenti esterni, quasi sempre a base d'olio, che si applicano sulla pelle per unzioni o frizioni. Un buon linimento contro i dolori reumatici e la paralisi, da usarsi in frizioni colla mano, si ottiene mescolando:

Linimento ammoniacale	30	grammi
Tintura di cantaridi	20	»
Canfora	4	»
Alcool metilico	10	»

2299. Eccellente contro la gotta e la podagra è il linimento seguente:

Olio di canfora	grammi 125	
Olio di croton	»	0,50
Olio animale di Dieppen.	»	2

2300. Contro i geloni non ancora aperti serve questo linimento:

Olio d'oliva	64	grammi
Balsamo del Perù	4	»
Spermacete	8	»
Acido cloridrico	8	»
Acqua comune	24	»

2301. *Lozioni.* — Vedi *Fomenti.*

2302. *Magnesia calcinata.* — Si adopera come leggiero purgante, come assorbente degli acidi, contro le agrezze dello stomaco, come contravveleno di molti acidi. Due cucchiai da tavola, in un mezzo bicchier d'acqua la mattina a digiuno, formano un discreto purgante.

2303. *Narcotici.* — Tutti i narcotici presi a dose alta sono veleni. Non se ne deve quindi far uso che dietro prescrizione medica. A dosi deboli sono calmanti energici, preziosi. Il tridace, il laudano, l'oppio, la morfina, la belladonna, il giusquiamo sono i più comuni narcotici.

2304. *Nitrato d'argento.* — Caustico energico che richiede molte precauzioni

Digitized by Google

quando si voglia farne uso. Serve a cauterizzare le morsicature degli animali velenosi; nel crup e nelle angine difteriche, ad arrestare la formazione delle placche; serve pure a distruggere le verruche o porri, i calli, le ulcerazioni ec. È bene, prima di adoperarlo, umettarlo leggermente. Si deve evitare di toccarlo colle dita. In caso d'accidente in cui alcuno ne inghiottisse, gli si dia un bicchier d'acqua molto salata. È più noto sotto il nome di *pietra infernale* o da *cauterio*.

2305. *Pietra infernale* o *da cauterio*. — Vedi sopra *Nitrato d'argento*.

2306. *Pillole*. — Diconsi pillole certi medicamenti preparati sotto forma di pallottoline che si inghiottiscono intere, sia dentro a un'ostia immollata, sia senz'altro. Delle ottime pillole antidissenteriche sono queste:

Ipecacuana.....	40	centigr.
Calomelano.....	20	»
Estratto d'oppio.....	5	»

Se ne fanno sei, e se ne prendono due ogni giorno.

2307. Eccellenti contro le nevralgie sono le pillole fatte (in numero di 10 da prendersi da due a quattro al giorno) di

Valerianato di zinco...	1	grammo
Estratto di china-china	1	»
» di genziana...	1	»
» di belladonna.	10	centigr.

2308. Si raccomandano contro la clorosi le pillole (40, da prendersi da due a sei al giorno) fatte di

Polvere di scilla.....	2	grammi
» di digitale.....	2	»
Ferro porfirizzato.....	2	»

2309. Agiscono da purgante drastico, amministrate da una a quattro al mattino, le pillole (50) fatte di aloe, resina di scialappa, estratto di coloquintide, gommagutta, rabarbaro, mirra; un grammo per sorta. Le così dette *pillole scozzesi* sono fra le migliori pillole purgative: tre a quattro bastano per produrre effetto.

2310. *Purganti*. — Obbedendo a un pregiudizio falso e pericoloso, credendo cioè che i purganti siano innocui, molti ne fanno un deplorevole abuso, e al più lieve malessere si purgano. Ora i purganti danno sempre luogo ad una irritazione generale o locale degli intestini, che può avere gravi conseguenze, e bisogna lasciar giudicare al medico intorno alla opportunità di prenderne.

2311. I purganti l'azione dei quali è meno intensa sono il miele, le prugne, la manna, i sciroppi di fiori di pesco, di cicoria, l'olio di mandorle dolci; più energici sono il rabarbaro, la sena, il sale d'Epsom o solfato di magnesia, l'acqua di Sedlitz, il citrato di magnesia, o magnesia effervescente. La scialappa, la scamonea, l'aloe, l'olio di ricino, la coloquintide, e gli altri purganti drastici, sono i più energici e pericolosi.

2312. I purganti si debbono prendere a digiuno, preferibilmente la mattina di buon'ora; sarà bene, qualche po' di tempo dopo, prendere un decotto caldo. Non si deve mangiare che qualche ora appresso anche se si avverta un vivo appetito, dovuto quasi sempre all'azione della purga sullo stomaco.

2313. *Rabarbaro*. — È un rimedio popolare, purgante e stomatico. Se ne fa uso d'ordinario quando manca l'appetito e si sente lo stomaco imbarazzato. La dose è di 30 a 60 cgr. in polvere da prendersi fra due zuppe, in principio del pasto, per più giorni di seguito.

2314. *Sale inglese*. — Il suo odore vivo e penetrante lo rende efficacissimo a richiamare ai sensi gli individui colpiti da sincope, a tener desti, a cancellare l'impressione degli odori disgustosi. Si compone di

Sale ammoniaco polverizzato.	20	grammi
Carbonato di potassa secco ..	30	»

Si conserva in bottigliette munite di tappo smerigliato.

2315. *Senapismi*. — Sono cataplasmi preparati con farina di senapa sciolta nell'acqua. Bisogna adoperar l'acqua tepida, non bollente, altrimenti il senapismo perde la sua efficacia. I senapismi servono soprattutto nei casi di congestione polmonare o cerebrale, d'apoplessia, di mali di gola ec. È utile tener sempre in casa una provvista di senapa, la bontà della quale si rivela all'odore vivo, capace di provocar le lacrime, che si produce quando si mescola all'acqua.

2316. Le *carte senapate*, o *carte di Rigolot*, che si trovano presso tutti i farmacisti, sono ottimi senapismi, comodissimi e a buon mercato. Basta bagnarle nell'acqua tiepida e applicarle sulla pelle. Bisogna tollerarli alquanto perchè possano produrre il loro benefico effetto.

2317. *Tisane*. — Diconsi tisane le be-

Digitized by Google

vande che si sogliono dare ai malati. Si preparano per infusione e per decozione con sostanze vegetali dolcificate con zucchero, miele o sciroppo. Quando si adoperano fiori o foglie, si preparano come l'infuso di the (vedi n° 803). Quando si adoperano radici o cortecce, bisogna farle bollire coll'acqua, poi passare il decotto attraverso un pannolino finissimo.

2318. *Tisana pettorale.* — Datteri, fichi e zibibbo, 15 grammi d'ogni sorta, in decotto, senza zucchero. Altra tisana pettorale: fiori di malva, di bismalva, di papavero salvatico, di tussillaggine, quattro grammi per sorta, in infuso dolcificato con sciroppo di bismalva. *Tisana rinfrescante:* orzo e gramigna, 30 grammi per sorta in un litro d'acqua. Si dolcifica il decotto con sciroppo di bismalva. *Tisana sudorifera:* fiori di sambuco in infuso, o radice di salsapariglia in decotto, 30 grammi in un litro d'acqua. Si dolcifica con miele. *Tisana tonica:* radice di genziana, 20 grammi in un litro d'acqua, in decotto, con un po' di scorza d'arancio e di sciroppo di genziana.

2319. *Vomitivi.* — Vedi *Emetico* e *Ipecacuana.*

Mensa e pasti.

2320. La stanza da mangiare deve essere convenientemente capace, ma non troppo. Deve essere provvista di caminetto o di stufa, ove il fuoco deve esser acceso, nella stagione fredda, un'ora almeno avanti il pasto. Durante il pasto si potrà tralasciare di far fuoco, soprattutto se il numero dei convitati sia considerevole, se i lumi sian molti e la stanza ben custodita.

2321. La stanza da mangiare, possibilmente, non deve servire ad altro uso. L'arredo deve esserne semplicissimo; le pareti di legno intarsiato o scolpito, la mobilia della stessa qualità di legno, di colore oscuro. I quadri appesi alle pareti rappresentanti frutta, selvaggina, scene di caccia o di pesca, le mensole fatte con teste di cervi o di camosci sono le caratteristiche di una elegante stanza da mangiare.

2322. L'illuminazione deve essere abbondante: il cristallame, l'argenteria, sembra sian fatti per la illuminazione artificiale. In molte case, anche nella stagione nella quale l'ora del giorno fissata pel pasto è avanti il cader del sole, si suol chiudere le finestre e accendere i lumi. Oltre ai lumi sospesi sulla tavola, stanno bene e danno alla mensa un aspetto gaio i candelabri posativi sopra.

2323. I fiori sono un graziosissimo ornamento delle mense. I mazzi di fiori alternati alle piramidi de' frutti sono di bellissimo effetto. Tuttavia ai mazzi si preferiranno i canestri di fiori. I fiori però sulla mensa non debbono essere troppo odorosi: debbono piacere più alla vista, che all'odorato. All'appagamento dell'odorato debbono provvedere le vivande.

2324. Nella sala da mangiare ha posto la credenza, un armadino sul piano del quale si dispongono i vini, i liquori, le vivande fredde quando non si collochino sulla mensa. Sul piano e dentro all'armadino si ripongono i diversi strumenti della mensa: i piatti, i tondi, le scodelle, l'argenteria, i romaiuoli, le salsiere, l'oliera, le saliere, il portastecchi, il cavatappi, le bocce per l'acqua, i bicchieri pel vino ordinario, i bicchieri pei vini di lusso, le coppe, i calici, i calicini, le tazze, le chicchere, i vassoi, i piattini, la zuccheriera, le acquerecce, i trionfi da tavola, ec.

2325. I convitati debbono sedere e potersi muovere comodamente a tavola. È questo uno dei principali precetti della mensa. Non v'ha cosa che più indisponga dell'esser serrati alle costole a tavola. Ogni commensale deve poter disporre di uno spazio largo almeno 80 cm. Anche le sedie debbono avere conveniente altezza, e la mensa sufficiente larghezza.

2326. S'intende, che la biancheria da tavola deve essere pulitissima: sia la tovaglia o mantile, che i tovagliuoli. Le tovaglie di tela greggia o colorata da noi non s'usano che nei desinari intimi, o per servire il the. Le tovaglie di lino di Fiandra, damascate, servono pei pranzi. I tovagliuoli non dovrebbero servire mai nuovi; chè, colla salda e l'odore che hanno, dan noia, sono ingrati all'olfatto, e vengon meno al loro cómpito.

2327. Il coltello e il cucchiaio si collocano sulla mensa a destra d'ogni piatto, la forchetta a sinistra, il bicchiere ritto davanti al piatto. Se durante il pasto si servono vini di lusso, insieme coi bicchieri saranno le coppe, i calici, e l'altre specie di bicchieri. I tovagliuoli si pongono sul piatto; fra il tovagliuolo e il piatto ha posto il pane. Le sapienti ripiegature dei tovagliuoli sono di pessimo gusto.

Digitized by Google

2328. Nei pranzi serviti alla moda francese, i piatti e i tondi stanno l'uno sull'altro come le scodelle davanti alla padrona di casa che, d'ordinario, serve la minestra. Un forchettone e un coltello da trinciare, come i cucchiaini per le creme, i formaggi alla crema, e simili, sur un piatto stanno pure davanti ad essa. La tavola è guarnita di tondi, saliere, bocce e bottiglie. I piatti dell'antipasto come tutte le altre vivande, e le frutta, e i dolci, che possono tenervisi senza perdere delle loro qualità, ornano pure la tavola.

2329. L'antipasto si compone di diverse specie di radici, sedani, finocchi, ec., di burro, tonno marinato, salumi a fette, vitello al tonno, capperi e citriuoli sotto aceto, funghi marinati, ec. Il desinare senza pretese, per quattro a otto persone, si compone d'ordinario della minestra e di quattro piatti: pesce, arrosto, legumi e una tramessa prima delle frutta e del pospasto, nel quale figura sempre il formaggio che si serve sur un piatto di cristallo coperto da una campana.

2330. L'antica usanza voleva si servissero tutti i piatti in una volta sulla mensa. Per ogni piatto caldo naturalmente occorreva uno scaldavivande. Secondo la moda russa si mettono sulla tavola i pospasti, la frutta, ec.; in mezzo un canestro di piatti. Le vivande si danno in tavola l'una dopo l'altra, poi sono subito levate e date allo scalco. Nei pranzi intimi è il padrone di casa che s'incarica di trinciare.

2331. Chi voglia dare un gran pranzo, deve far gli inviti almeno una settimana avanti, perchè gli invitati abbiano il tempo d'accettare o di rifiutare, e chi invita sappia il numero determinato di commensali sul quale deve fare assegnamento. Gli invitati, accettino o rifiutino, debbono sempre rispondere. Quando vanno, non anticipino se mai che di pochi minuti sull'ora fissata dall'invito; ma, soprattutto, non ritardino. Del resto appena le signore, e d'una certa età, si debbono attendere, come pure si farà lo stesso per gli invitati di grande considerazione, ma anche per questi non più d'un quarto d'ora. Non sarebbe conveniente per la indelicatezza di uno servir un pranzo freddo o andato a male a tutti gli altri convitati.

2332. Riuniti tutti gli invitati nella sala, il maggiordomo, o il primo domestico, in abito nero, con guanti di cotone bianco, un tovagliuolo piegato sul braccio sinistro, apre a due battenti l'uscio della stanza da mangiare, e dalla soglia, ad alta voce, dice: « La signora è servita. » Poi torna nella sala da mangiare, e si colloca dietro la sedia della padrona di casa. Si intende che, in mancanza di questa, tutto ciò che a questa si riferisce, spetterà al padrone.

2333. La padrona di casa allora prende il braccio dell'invitato di maggior considerazione, o del più vecchio, il padrone di casa l'offre alla signora di maggiore età, e passano nella sala da mangiare: il padrone prima, gli invitati poi, dando il braccio alle signore indicate loro avanti dalla padrona di casa, e questa per ultima. Alla fine del pranzo invece è il contrario: la padrona di casa si alza, i convitati la imitano, ed è allora essa la prima a passare in sala, il padrone di casa l'ultimo.

2334. La moda di stampare la nota delle vivande nell'ordine nel quale saranno servite (*menu*) è ormai accettata da tutti. Una di queste note si pone sulla salvietta, insieme al nome del convitato, scritto sur un cartoncino più piccolo.

2335. La nota delle vivande deve essere, possibilmente, informata al gusto dei convitati. Una regola generale a questo riguardo è che quando sono in maggior numero gli uomini devono predominare le vivande sostanziose, i piatti forti. Le signore invece preferiscono i piccoli piatti, le tramesse dolci, i pospasti ben assortiti. Altrettanto dicasi pei vini, che d'ordinario le signore preferiscono leggieri, dolci, spumanti mentre gli uomini sono più buongustai, e sanno apprezzare i buoni vini crudi e i vini vecchi.

2336. Quanto ai vini, meglio servire una sola qualità di buon vino da pasto, che compromettere la salute dei convitati servendo loro del Médoc e dello Château-Laffitte comprati dal droghiere. Chi ha la cantina ben provvista di vini nazionali e forestieri, li servirà nell'ordine che segue: durante tutto il pranzo, vino rosso: prima Bordeaux, leggermente riscaldato, poi Bourgogne in ghiaccio, Ermitage, Chianti, Barbèra, Barolo; col pesce e coll'antipasto, si servano i vini bianchi e secchi; il Cipro, la Madera, il vin di Grave; colle altre portate, insieme coi vini rossi indicati, Sauterne, Médoc, vini del Reno. Dall'arrosto al formaggio, Champagne in ghiaccio. Levati i dolciumi e le frutta, si

Digitized by Google

servono i vini spiritosi e liquorosi: Lunel, Malvasia, Frontignano, Malaga, Alicante.

2337. Il padrone e la padrona di casa siedono l'uno di fronte all'altra. I domestici devono far posto ai convitati solo quando siano in buon numero. Altrimenti non tocchino le sedie, e stiano ritti, allineati dietro a queste, inguantati, colla salvietta sul braccio sinistro. Quando ve n'ha uno solo, stia dietro alla padrona di casa. Se due, il secondo stia dietro al padrone di casa. Se ve ne siano quattro, gli altri due stiano alle due estremità della tavola. I domestici dei convitati si collochino dietro alle sedie dei rispettivi padroni.

2338. Quando la padrona di casa sia vedova, siederà di fronte a lei il padre, o lo zio, o un vecchio parente od amico di casa, a meno che non abbia un genero o un figliuolo. I posti d'onore sono prima a destra, poi a sinistra, dei padroni di casa: le signore presso il padrone di casa, i signori presso alla padrona di casa: questi e quelle alternandosi.

2339. I padroni di casa debbono vegliare a che nulla manchi ai loro convitati, senza per altro annoiarli. Nulla più noioso e indelicato del voler costringere qualcuno a prendere ancora d'una vivanda della quale esso non voglia più mangiare. Basterà offrire due volte d'ogni piatto. Una padrona di casa non deve sotto alcun pretesto abbandonare la mensa.

2340. I padroni di casa siano naturalmente gai; non encomino il loro cuoco; non vantino la loro cantina, ma neppure mendichino lodi con ricercate scuse. Il padrone s'incarica di trinciar le vivande, quando non vi son domestici apposta, che trinceranno sur un'apposita tavola, nella stanza stessa.

2341. I padroni di casa non s'adirino, in presenza dei convitati, col cuoco, col cantiniere, coi domestici; veglino acciocchè fioriscano la conversazione, il buon umore e il buon accordo.

2342. I domestici, ponendo i piatti vuoti davanti ai convitati, li puliscono colla salvietta che portano sul braccio; ma null'altro: nè bicchieri, nè posate. I piatti colle vivande, le salsiere, le insalatiere vengono presentati da essi agli invitati, a sinistra; i tondi vuoti si danno a destra. Il tondo adoperato si leva di sotto, colla sinistra.

2343. I domestici versano il vino stando a destra. Gli invitati tendono o sollevano il bicchiere. I domestici devono cessare dal vuotare al primo cenno. Se vi sono più specie di vini, i domestici diranno a mezza voce questi nomi agli invitati. I tappi si devono levare dalle bottiglie solo al momento di servire il vino. Le prime gocce della bottiglia si versano in un bicchiere a parte.

2344. Ad ogni piatto, i tondi debbono essere levati, sia che l'invitato ne abbia usato o no: è una regola importantissima questa. Oltre che certe vivande non lascian tracce, o ne lasciano di così lievi, che il domestico potrebbe esser tratto in inganno, può accadere anche che l'invitato abbia rifiutata una vivanda per aver trovato nel tondo qualcosa che gli ripugnava.

2345. Qualsiasi cosa che un domestico debba dare ad un invitato, pane, cucchiaio, forchetta, coltello, salvietta, dev'essere sempre posta sur un piatto. I domestici dovranno pure tendere un piatto per ricevervi i coperchi delle zuppiere, delle salsiere ec. Se un convitato lascia la forchetta sul tondo, devesi levare e portarne un'altra. Dopo il pesce si cambian le forchette. I tondi che son levati dai domestici, debbono esser portati sulla tavola a parte, ad uno ad uno, non uno sull'altro. I tondi non si levano che quando si ha in mano il tondo di ricambio.

2346. I domestici servono prima gli invitati, poi i loro padroni. Quando ce ne sono due soltanto, vanno in senso inverso lungo i lati opposti della tavola. Al pospasto levano le briciole dalla tovaglia con una spazzola speciale. Le bocce dell'acqua, le bottiglie del vino rosso da pasto, le saliere, tutto ciò che non deve servir più, si leva. Poi i domestici recano ad ogni invitato un tondino col piccolo cucchiaio, il coltello a lama d'argento per le frutta, il coltello a lama d'acciaio pel formaggio. Qualche volta s'unisce un panino.

2347. Servito il formaggio, d'ordinario non si mutano i tondini, a meno che l'invitato non abbia il proprio ingombro di gusci di noci, o d'altro. Appena la loro presenza non è più necessaria, i domestici si ritirano in cucina.

2348. La scalcheria è tutta un'arte la quale ha dei precetti ben determinati e precisi. Anzitutto per trinciar bene vuolsi avere un buon coltello, robusto e insieme pieghevole, e ben aguzzo e arrotato. Sarà bene, prima di servirsene, di passarlo a

Digitized by Google

più riprese sull'apposita verga cilindrica d'acciaio, per affilarlo. Il forchettone abbia sotto l'inforcatura un'asticciuola di ferro imperniata a snodatura all'un dei capi, da poter rialzarla a squadra, affinchè faccia ritegno nell'infilzare ogni vivanda soda, e meglio trinciarla.

2349. La scalcheria richiede più destrezza e abilità che forza. Nel trinciare movansi soltanto i pugni. Le braccia stiano vicine al corpo. La carne devesi tagliare in modo che la fibra muscolare faccia un angolo retto colla lama del coltello. Il taglio deve esser ben netto. Ogni pezzo sia accompagnato da un po' della pelle arrostita. Le fette debbono essere larghe e sottili. Devesi trinciar presto, perchè le vivande non diventin fredde. I piatti sui quali si trincia debbono essere grandi.

2350. La spalla di testuggine si taglia in grosse fette. Il rombo chiodato si divide nel senso della lunghezza, poi se ne taglia la parte più grossa in fette quadrate che si servono con un po' della pelle gelatinosa dello natatoie e un po' dei ritagli. Le sogliole quando son grosse si tagliano come il rombo; altrimenti in fette trasversali. Le anguille, dopo averne levata la testa, si dividono in tanti pezzi. Le parti di mezzo sono le migliori.

2351. La coscia di castrato (*gigot*) si taglia in senso trasversale all'osso. Le fette devono essere sottilissime; si staccano facendo passare il coltello sotto, lungo l'osso. Si ordinano sul sugo, in fondo al piatto, che d'estate e d'inverno deve essere stato riscaldato. Bisogna far presto. Il manzo, il vitello, si tagliano in fette sottili, in senso perpendicolare alle fibre.

2352. Sia del coniglio che della lepre, d'ordinario non si serve che la parte posteriore. Anzitutto si taglia il lombo a pezzi introducendo la punta del coltello fra le giunture della colonna vertebrale. Se non si sa fare, si potrà tagliare a fette lungo la colonna stessa. Sotto il lombo è il filetto che si stacca d'ogni parte in un sol pezzo, dividendolo poi in fette sottili. Infine si leveranno dal grosso delle cosce delle fettine e se ne staccheranno anche dal groppone.

2353. Per trinciare il pollame e la grossa selvaggina a penne, si stacca prima la coscia che si rovescia su sè stessa per disarticolare la giuntura, e si taglia dalla parte opposta la pelle che deve rimanervi attaccata. Si opera ugualmente sull'ala dallo stesso lato, che si solleva dolcemente aiutandosi col coltello, perchè il bianco dell'ala si stacchi interamente. I piccoli volatili si lasciano con le membra intere: le membra dei più grossi si dividono. Si taglia poi la carne bianca del petto in sottili e lunghe fette, avendo cura di lasciar loro attaccata la pelle, quindi, cacciato il forchettone sotto la parte inferiore della carcassa, e preso un punto d'appoggio col coltello a metà della colonna vertebrale, circa dove comincian le costole, si rovescia la parte inferiore, e si disarticola la carcassa stessa.

2354. I piccioni si dividono in due prima nel senso della lunghezza; poi d'ogni parte se ne fanno due. Il fagiano e la pernice si trinciano come i polli. La quaglia, la beccaccina ed il tordo si dividono in due nel senso della lunghezza.

2355. Una sconcia e disgustosa usanza voleva, sino a pochi anni or sono, che ad ogni portata si recasse ai convitati una tazza, di vetro colorato, piena d'acqua tiepida, per pulirsi le mani e sciacquarsi la bocca. Fortunatamente omai non è più praticata da alcuno, se non dopo i gamberi, e solo per le dita.

2356. Il caffè ed i liquori si servono d'ordinario nella sala, almeno per le donne, quando gli uomini restano nella stanza da mangiare per fumare. È la padrona di casa quasi sempre che lo mesce. Nei desinari intimi il caffè si serve nella stanza da mangiare.

2357. Gl'invitati hanno alla loro volta dei doveri, oltre a quelli già accennati di rispondere sempre all'invito, accettino o no, e di non farsi aspettare. Essi non debbono spiegare il tovagliolo o metter mano ai piatti prima che il padrone ne abbia dato l'esempio. Il tovagliolo si mette sulle ginocchia. Non si debbono passare ad altri le vivande, i liquori, il caffè direttamente offerti dal padrone o da chi ne fa le veci.

2358. Gl'invitati non debbono mostrar predilezione per una vivanda piuttosto che per un'altra, nè parlar molto di esse; non censurarle, non lodarle troppo, non scegliere i bocconi migliori, non magnificare altri pranzi, non tossire, non sputare, non soffiare sulle vivande o sul caffè, non fiutare le vivande, non prender tabacco, non raccontar casi pietosi, o tristi, o dolorosi, o ripugnanti.

2359. Gl'invitati passano la sera dove hanno pranzato. Nel caso fossero costretti

Digitized by Google

ad andarsene subito, bisogna ne dicano le ragioni, ne diano avviso prima del pasto, e, partendo esprimano il dispiacere che provano per esser costretti ad andarsene.

2360. Negli asciolvere e nelle colezioni, tutti i piatti si collocano sulla tavola prima che gli invitati vi si assidano. Di carni arrostite non si servono che quelle che sono buone fredde. Anche il pesce deve esser freddo. Sono concesse soltanto le vivande calde cotte alla graticola. I principii d'ogni sorta, le ostriche, i pesci lessati con salsa d'uova, olio e limone (*mayonnaise*), i pasticci di fegato grasso d'oca, i legumi, le uova cucinate in diversa maniera, le galantine; e per pospasto frutta, composte, dolciumi e formaggi, ecco la nota delle vivande per una colezione.

2361. Molti non usano nell'asciolvere altra bevanda che il the, alla moda inglese, sia puro, sia col latte. Sarà bene quindi porre sulla tavola una teiera, un vaso pel latte, e quant'altro occorre. In fine si servono caffè e cioccolatte.

2362. Per le cene serve quanto fu detto pei desinari. Soltanto che, d'ordinario, non si servono a cena minestre, o solo una tazza di brodo, o una minestra leggiera di tapioca o d'altro.

2363. Presso che tutti gli igienisti consigliano tre pasti al giorno: l'asciolvere alle otto o alle otto e mezza; la colezione da mezzodì a un'ora; il pranzo alle sei. La scuola salernitana non permette che due pasti: il primo alle nove, il secondo alle cinque. Tutti concordano nel proibire di mangiare oltre le sette di sera, e nel raccomandare di non coricarsi che tre ore almeno dopo l'ultimo pasto.

2364. Un ottimo consiglio è questo: levarsi, d'estate, alle sei; asciolvere alle otto; mangiare un po' di pane, un uovo al guscio, qualche frutto, a mezzodì; pranzare alle cinque; non cenare: tutt'al più mangiar qualche frutto. D'inverno ritardare d'un'ora il pranzo e non mangiar dopo cosa che sia.

2365. Il tempo necessario all'uomo adulto per digerir bene varia da cinque a sei ore. Nell'intervallo fra un pasto e l'altro ciascuno dovrebbe astenersi dal mangiare e dal bere, perchè anche uno zuccherino, anche un bicchier d'acqua, turbano la digestione.

2366. Quando s'è fatto un pasto troppo copioso, devesi sopprimere quello che lo dovrebbe seguire. Chi ha dovuto per una ragione qualsiasi invece sopprimere un pasto, non se ne rifaccia troppo con quel che segue. Si astenga ognuno dall'astinenza soverchia come dalla intemperanza.

2367. Vi sono taluni che si trovano benissimo con un sol pasto, copioso, ogni giorno. Ma è questione d'abitudine e soprattutto di organismi adatti. Dopo aver desinato, soprattutto se copiosamente, bisogna astenersi dall'applicarsi immediatamente agli sforzi del corpo, ai lavori intellettuali intensi. Così pure non deesi mangiare immediatamente dopo aver sostenuta una grande fatica.

2368. Gli animali si pascono, l'uomo mangia; ma pochi uomini sanno mangiare. A tavola soltanto non ci si annoia nella prima ora. Quelli che si ubriacano o prendono una indigestione, non sanno bere nè mangiare. L'ordine delle vivande è dalle più sostanziose alle più leggiere: la moda piemontese è perfettamente igienica. L'ordine delle bevande è dalle più temperate alle più spiritose. Un pospasto senza formaggio è come una bella donna guercia.

2369. Si mangi adagio, a piccoli bocconi, a bocca chiusa, masticando bene, ma sensa rumore. Non si spezzi il pane coi denti, ma con le mani; non si tagli col coltello. Non si tocchi alcuna vivanda se non con gli arnesi appositi. Il coltello e il cucchiaio, dopo averne usato, si pongano sul reggicoltelli; la forchetta a sinistra, col dorso in alto.

2370. Non stritolate gli ossi e i nocciuoli coi denti; non succhiate l'osso per cavarne il midollo, non lo portate alla bocca per torne coi denti la poca carne rimastagli attaccata. Non intingete il pane o la carne nella saliera. Non presentate ad altri ciò che voi gustaste. Non riponete nel piatto ciò che aveste nel tondo.

2371. Ritirando qualcosa dalla bocca, ricevetela con dolcezza nella mano e riponetela sul tondo. Non stuzzicate i denti colla forchetta o col coltello, e meno che potete anche cogli stuzzicadenti, che in nessun caso terrete fra le labbra. Forbitevi le labbra col tovagliuolo prima di bere e dopo aver bevuto. Non bevete a bocca piena di cibo. Bevendo non fate rumore in alcuna guisa.

2372. Non riempite troppo il bicchiere, non lo lasciate pieno di vino sulla mensa. Non scolate il residuo del brodo o della salsa liquida sul cucchiaio per goderlo tutto, e nemmeno non lo raccogliete col

Digitized by Google

pane. Non ripiegate il vostro tovagliuolo sulla mensa di chi vi ha invitato.

2373. Non dite « grazie » quando un domestico vi offre qualcosa; ma soltanto: « sì » o « no. » I frutti si pongono sulla forchetta da pospasto, e tenendoli colla sinistra si mondano col coltello che s' ha nella destra, pel lungo, e non a spira. Dalle vivande che s'hanno sul tondo si staccano col coltello a mano a mano i bocconi che si portano colla forchetta nella sinistra alla bocca.

2374. Se siete raffreddato, non accettate un invito a pranzo. Sul tondo non lasciate cosa che non sia grata a vedersi. Spezzate i gusci delle uova col coltello. Lasciarli interi è di pessimo gusto. Evitate tutto ciò che può dar incomodo o noia o comunque dispiacere ai vostri vicini.

2375. Quanto ai brindisi, ai *toasts*, nei pranzi privati, sian brevi; meglio ancora: non se ne facciano. Si lascino ai pranzi politici e pubblici dove ciascuno, avendo pagato lo scotto, può, al momento dei brindisi, rimanere, affrontando così il pericolo d'una buona digestione interrotta, o meglio andarsene senza peccare contro la convenienza.

Meteorologia e climatologia.

2376. Diconsi *meteore* i fenomeni che si producono nell'atmosfera, e *meteorologia* la scienza che ha per oggetto il loro studio. Le meteore si distinguono in *aeree*, come i venti, gli uragani, le trombe; *acquee*, come le nebbie, le nubi, la pioggia, la rugiada, il sereno, la brina, la neve, la grandine; *luminose*, come il fulmine, l'arcobaleno, le aurore boreali.

2377. I *venti* sono correnti che si manifestano nell'atmosfera in seguito ad un esquilibrio avvenuto in qualche sua parte per una differenza di temperatura. I venti hanno direzioni e velocità variabili. La loro direzione si determina per mezzo di banderuole mobili site a qualche altezza; la velocità, per mezzo dell'*anemometro*, un piccolo mulino ad ali che il vento fa girare: dal numero dei giri fatti in un dato tempo da questo istrumento si deduce la velocità.

2378. Nei nostri climi, la velocità media del vento è di cinque a sei metri per secondo. Con una velocità di due metri il vento è moderato; con 10 m. è fresco; con 20 m. è forte; con 25 a 30 m. è burrasca; con 30 a 40 m. è uragano.

2379. Dalla direzione più o meno costante dei venti deriva una loro divisione in venti *regolari* o costanti per tutto l'anno, detti anche *alisei*, con direzione dal nord-est al sud-ovest nell'emisfero boreale, dal sud-est al nord-ovest nell'australe; in *periodici*, o regolari, che si ripetono nella stessa direzione, nelle stesse stagioni e nelle stesse ore della giornata, come il *monsone*, la direzione del quale varia di sei in sei mesi, specialmente nei mari dell'India e della China, il *simoun*, vento ardente dei deserti dell'Asia e dell'Africa, con direzione fra levante e mezzodì, che da noi dicesi *scirocco*, la *brezza* che spira sulle coste, dal mare verso la terra nel giorno e viceversa la notte; e in *variabili*, che soffiano ora in una direzione ora in un'altra, senza legge fissa. In Italia predomina il vento del nord.

2380. Le *nubi* sono ammassi di vapor acqueo condensato in goccioline di estrema picciolezza, ad un'altezza più o meno grande dell'atmosfera. Derivano dai vapori che si levano dalla terra e dal mare. Diconsi *cirri* le piccole nubi biancastre, somiglianti a lana scardassata, formate probabilmente da fiocchi di neve e da ghiacciuoli, nelle regioni più alte dell'atmosfera. La loro apparizione spesso è indizio d'un cangiamento nel tempo.

2381. I *cumuli* sono nubi arrotondate, come montagne sovrapposte, più frequenti in estate. Quando verso sera non si dissipano, anzi diventano più numerose, e sono sormontate da cirri, è certo indizio di pioggia o di temporale. Gli *strati* sono strati nuvolosi orizzontali, larghi, continui, che si formano al tramontar del sole e si dissipano al suo levare. Sono più frequenti in autunno, e più bassi dei cumuli. I *nembi* o nubi di pioggia si distinguono solo pel color grigio uniforme e pei lembi a frange.

2382. La *pioggia* è il fenomeno della caduta, allo stato di goccioline, dell'acqua proveniente dalla condensazione, nelle alte regioni dell'atmosfera, dei vapori che si innalzano dal suolo, dal mare, dai laghi, dai fiumi. Le gocciole raggiungono una grossezza tanto più grande quanto maggiore è l'altezza da cui cadono. La quantità di pioggia che cade annualmente su di un luogo si determina mediante uno strumento detto *pluviometro*. La cifra data dal pluviometro rappresenta in centimetri

Digitized by Google

lo spessore che avrebbe raggiunta l'acqua sul suolo senza l'infiltrazione e senza l'evaporazione.

2383. *Le nebbie* sono ammassi di vapori d'acqua, che, condensati nell'atmosfera, ne occupano le basse regioni e ne offuscano la trasparenza. Le nebbie sono delle vere nubi formatesi alla superficie del suolo pel raffreddamento degli strati inferiori dell'atmosfera.

2384. La *rugiada* è vapore il quale durante la notte si condensa e si depone sui corpi in goccioline. Il fenomeno è dovuto al raffreddamento che subiscono i corpi situati alla superficie del suolo per effetto dell'irradiamento notturno. Tutte le cause che favoriscono il raffreddamento dei corpi, le loro facoltà emissive, lo stato del cielo, l'agitazione dell'aria, aumentano la quantità della rugiada.

2385. La *brina* è prodotta, come la rugiada, dai vapori contenuti nell'atmosfera, quando questi vapori si condensano sui corpi ad una temperatura inferiore a zero. I vapori si congelano immediatamente senza passare per lo stato liquido. La brina si deposita specialmente sui gambi e sulle foglie dei vegetali, perchè irradiano più d'ogni altro corpo, e soprattutto sulle parti delle piante rivolte al cielo.

2386. La *neve* è acqua solidificata in piccoli cristalli stellati, di forme variabilissime, ma sempre esagonali, galleggianti nell'atmosfera. Provengono questi cristallini dalla congelazione delle goccioline di cui sono formate le nubi, quando la temperatura di queste scende sotto allo zero.

2387. La *grandine* è un ammasso di globetti di ghiaccio compatti, più o meno voluminosi, che cadono dall'atmosfera. La *grandine minuta* è essa pure prodotta dalle goccioline di acqua di cui son fatte le nubi, rapidamente congelate in un'aria agitata, sotto forma di piccoli aghi addossati confusamente gli uni agli altri. La grandine cade piuttosto in estate e nelle ore diurne, che d'inverno e nella notte. Precede le procelle; raramente le accompagna o le segue. Infinite teorie furono immaginate a spiegarla.

2388. Una teoria recentissima, dovuta a un illustre mineralogista, Luigi Bombicci-Porta, e per ogni riguardo scientificamente soddisfacente, riconoscerebbe nei gragnuoli uno dei tre tipi morfologici della cristallizzazione naturale, che la specie minerale *acqua* consegue al pari di moltissime altre specie minerali conosciute. Questi tre tipi sono: il monopoliedrico, rappresentato dai poliedri cristallini singoli nei quali la simmetria dell'assettamento molecolare è subordinata ad un dato sistema di assi, e le particelle concorrenti a costituirli si orientano con i loro elementi omologhi in un generale parallelismo, con equidistanza dei loro piani reticolari, come per esempio in un romboedro di spato d'Islanda, o in un cubo di pirite; l'esagono-laminare, nel quale la simmetria di assettamento delle particelle cristalline si costituisce in tre direzioni diagonali, in un piano a perimetro esagono, cioè secondo i sei raggi dell'esagono regolare, onde configurazioni di lamelle sottili, esagonali, poligemine, come, per esempio, nelle lamelle esagonali della grafite, nelle lamelle stellate della aragonite; lo sferoedrico, nel quale gli elementi prismatici del primo tipo si aggruppano intorno ad un punto centrale, con uno sviluppo molto prevalente nel senso della lunghezza, come i raggi di numero infinito in una sfera, onde configurazioni globulari, tondeggianti, con struttura fibroso-raggiata, come, per esempio, nei pisoliti dell'aragonite, nel diamante sferico a struttura raggiata. I tre tipi morfologici cristallini sarebbero rispettivamente rappresentati dall'acqua: nel ghiaccio in prismi; nella neve in stellette esagonali; nei gragnuoli o grani della grandine in globuli.

2389. Nessuna condizione eccezionale, necessaria, sarebbe quindi a invocarsi per rendersi conto della formazione della grandine. Le sferoedrie della grandine trarrebbero il loro nascimento nei vasti cumuli o nembi di vapor acqueo nei freddi e alti strati dell'atmosfera, e sarebbero una delle espressioni della tendenza che posseggono le masse, capaci di cristallizzare, a disporsi isotropicamente intorno a un centro comune. La sferoedria si produrrebbe pel precipitarsi dei granuli secchi e freddissimi d'acqua congelata negli strati più bassi, men freddi e relativamente umidi, occupati da nembi di aghetti nevosi in via di formazione, tendenti a saldarsi insieme per via di rigelo, e che diverrebbero i nuclei di rivestimenti concentrici, fibroso-raggiati, sferoedrici. Il vapore acqueo essendo recato a grandi altezze solo da colonne d'aria molto calda e rarefatta, provenienti quindi da plaghe di terreno molto scaldate dal sole, si ca-

Digitized by Google

pisce come il fenomeno debba accadere d'estate, e di giorno. I fenomeni elettrici sarebbero effetto, non più causa, della formazione dei grani. Questa la ragione per la quale i cosiddetti « paragrandine » o scaricatori dell'elettricità furono e sono inefficaci contro le nubi grandinifere. Efficaci sarebbero i mezzi che potessero disturbare violentemente lo stato peculiare di condensamento cristallogenico, un'esplosione, per esempio, prodotta a grande altezza nell'atmosfera. Le foreste, soprattutto le montane, costituirebbero pure un potente ostacolo alla formazione della grandine, in quanto, sul suolo da esse coperto, impedirebbero la formazione delle colonne ascendenti d'aria calda, causa della grandine.

2390. Le *trombe* sono ammassi di vapore sospesi negli strati inferiori dell'atmosfera che attraversano, animati da un moto rotatorio abbastanza rapido per sradicar alberi, rovesciar case, ruinare e distruggere ogni cosa in cui si incontrino. Sul mare sono altrettanto terribili. Taluni le vogliono derivare dalle reazioni di venti opposti; altri ne fanno un fenomeno elettrico.

2391. Il *lampo* è una luce abbagliante proiettata dalla scintilla elettrica che scocca dalle nubi cariche d'elettricità. I lampi sono lunghi parecchi chilometri. Il *tuono* è la detonazione violenta cui dà luogo la scarica elettrica stessa. I nostri orecchi lo avvertono dopo, perchè, mentre la luce ha una velocità di 312 milioni di metri al minuto secondo, quella del suono non è che di 337 metri al secondo stesso.

2392. Quando la scarica elettrica avviene fra una nube procellosa e il suolo, anzichè fra due nubi, si ha il fenomeno del *fulmine*. Il fulmine cade sugli oggetti più elevati dal suolo e sui corpi migliori conduttori della elettricità, come i campanili, i corpi metallici, gli alberi, e specialmente le roveri e gli olmi. Ragione per la quale si raccomanda, durante gli uragani, di evitar di star vicino alle finestre, specialmente se munite d'inferriate, ai camini, perchè la fuliggine e il fumo sono buoni conduttori dell'elettricità, agli specchi, ai fili metallici dei campanelli, ai letti di ferro. Devonsi pure evitare le correnti d'aria. Se si è sorpresi dall'uragano nelle vie della città, bisogna evitare i muri delle case, i condotti delle acque, le grandi piazze; se in carrozza, bisogna alzare i vetri, fermare i cavalli o rallentarne la corsa, porsi in mezzo sul sedile. In campagna, devesi star lontani dagli alberi, dai fili telegrafici. Il suonar delle campane attira piuttosto che allontanare i fulmini. Ai più paurosi consigliamo di isolarsi in una cantina sotterranea, senza finestre, nuda affatto, sdraiati in un'amaca sospesa, di fil di seta o di lana, o coricati sur un divano che non abbia alcuna parte metallica e che sia isolato su grosse lastre di vetro.

2393. Gli effetti del *fulmine* sono vari: esso uccide gli uomini e gli animali, fonde i metalli, infiamma i corpi combustibili, frantuma i corpi cattivi conduttori. Penetrando nel suolo ne fonde le materie silicee, producendo le così dette *folgoriti;* magnetizza le spranghe di ferro sulle quali cade; rovescia talora i poli degli aghi delle bussole. L'odore speciale che lascia dietro di sè è dovuto alla produzione che esso determina di un corpo gasoso detto *ozono,* il quale non è altro che l'ossigeno dell'aria condensato.

2394. Diconsi *parafulmini* le aste di ferro destinate ad offrire un facile effluxso alla elettricità del suolo attratta dalla elettricità contraria delle nubi procellose. La loro invenzione risale all'anno 1755, e si deve a Franklin. I parafulmini sono pali di ferro acuminati, lunghi da sei a nove metri, posti sugli alti edifici; uniti al suolo mediante corde di fil di rame aventi un centimetro quadro di sezione, e che finiscono in un pozzo o in un foro riempito di carbonella, che è un corpo buon conduttore.

2395. L'asta del parafulmine deve essere di spessore abbastanza grosso per non essere fusa. La sua punta si fa di platino o di rame dorato per impedirne l'ossidazione che ne diminuirebbe il potere conduttivo. Il filo conduttore deve essere continuo. La comunicazione fra l'asta e il suolo deve esser fatta nelle migliori condizioni. Le tettoie di zinco, le grondaie di latta, le armature di ferro, e tutte le altre parti metalliche dell'edificio debbono essere poste in comunicazione col conduttore del parafulmine.

2396. Un buon parafulmine protegge efficacemente intorno a sè uno spazio circolare di un raggio doppio della altezza della sua asta. Così un edificio lungo 64 metri per essere protetto ha bisogno di due aste lunghe otto metri e distanti tra loro 32 metri.

Digitized by Google

2397. Le *aurore boreali*, o, meglio, le *aurore polari*, sono fenomeni luminosi che appariscono con frequenza nell'atmosfera, ai due poli della terra. Quando si producono al polo nord, diconsi *boreali*; quando al polo sud, *australi*. Sono un fenomeno indubbiamente elettrico, la vera essenza del quale è ancora una incognita per la scienza, nonostante le infinite teorie imaginate per spiegarlo.

2398. L'*arcobaleno* è una meteora luminosa che apparisce nelle nubi opposte al sole quando si risolvono in pioggia. È formato di sette archi concentrici che presentano i sette colori dello spettro solare: i colori cioè nei quali si decompone la luce bianca del sole. Esso è prodotto dal decomporsi della luce solare penetrante nelle goccioline dell'acqua piovana e dalla sua riflessione sulla loro faccia interna. Si produce anche nelle gocce della rugiada, nei getti d'acqua, nelle cascate, ec.

2399. Un fenomeno chiamato *arcobaleno bianco*, o *cerchio d'Ulloa* dal nome del fisico che è stato il primo a segnalarlo, è stato per gran tempo oggetto delle indagini dei fisici, sino a Bravais, che ne trovò le cause. Quest'arco è bianco, d'un diametro inferiore a quello dell'arcobaleno ordinario, ed è dovuto alla presenza di vescichette o piccole sfere vuote nelle quali lo spessore dell'inviluppo sta fra i 38 e i 55 centesimi del raggio del vuoto interno.

2400. Quando i cerchi luminosi hanno un astro per centro, diconsi *corone*. Il loro diametro non giunge al di là di pochi gradi e raramente supera i quattro. In tutte le corone il rosso sta al di fuori e il violetto al di dentro. Artificialmente le corone si ottengono spargendo un cristallo di globetti ad egual diametro di polvere di licopodi, e guardando un lume attraverso ad esso. Il fenomeno atmosferico è dovuto alla interposizione d'una quantità di globetti acquosi a diametro uniforme. Ad ogni passaggio di nuvole davanti al sole, v'ha formazione di corone.

2401. Altri fenomeni luminosi, gli *aloni*, i *pareli*, i *paraselenì*, sono generati dalla rifrazione dei raggi luminosi in piccoli cristalli di ghiaccio leggerissimi, sospesi a miriadi nell'atmosfera, quando il sole e la luna si trovano all'orizzonte, e l'aria è in calma perfetta. Negli aloni i colori sono distribuiti al contrario di quelli delle corone: il rosso sempre all'interno. I cerchi che essi formano hanno dimensioni fisse, e quando ce ne sono tre, i loro diametri rispettivi sono di 23°, 46° e 99°. Dicesi *cerchio parelico* la fascia circolare bianca che talora passa pel sole, parallela all'orizzonte. Gli aloni e le corone seguono sempre il giorno stesso o il domani o al più tardi due giorni dopo la pioggia o la neve.

2402. Il fenomeno del *miraggio* non richiede la presenza di globetti liquidi o di piccoli cristalli di ghiaccio sospesi nell'atmosfera. Esso è dovuto alla differenza di densità negli strati aerei riscaldati o raffreddati, e se ne può trovare facilmente la ragione con esperimenti semplicissimi, ponendo per esempio diversi strati di liquidi trasparenti e bianchi, di diversa densità, in una bottiglia schiacciata. Il fenomeno del miraggio è frequentissimo nelle regioni glaciali e nelle tropicali.

2403. Si ritenevano un tempo come *meteore luminose* d'origine atmosferica, anche le *stelle cadenti*, i *meteoriti* o *aeroliti*, i *bolidi*: ossia le stelle che attraversano il cielo con maggior frequenza in certe epoche dell'anno, i grossi globi luminosi, le pietre che cadono dal cielo. Questi tre fenomeni non sono per altro che tre momenti o tre fasi di uno stesso fenomeno d'origine astronomica. Sono cioè frammenti d'antiche comete disaggregate, che rendonsi luminosi attraversando la nostra atmosfera pel calore che si sviluppa dalla compressione dell'aria e che determina la fusione superficiale o totale dei frammenti stessi, i quali qualche volta in virtù dell'attrazione terrestre cadono sulla terra.

2404. Dicesi *climatologia* la scienza che ha per oggetto lo studio dei climi. Sotto il nome generale di *clima* si intende l'insieme delle variazioni atmosferiche che caratterizzano una contrada: cioè la temperatura media annuale, la temperatura estiva ed invernale, l'umidità dell'aria e del suolo, i venti, la pressione dell'aria atmosferica, la serenità del cielo.

2405. I climi si dividono in *marini* e *continentali*. Si dividono inoltre in *costanti*, quando la differenza di temperatura fra l'inverno e l'estate non oltrepassa da 6° ad 8°, *variabili*, quando questa differenza può innalzarsi di 16° a 20°; *eccessivi*, quando questa differenza supera i 30°.

2406. I climi, avuto riguardo alla temperatura media annuale, si dividono in clima *ardente* (da 27° a 25°), *caldo* (da 25° a 20°), *dolce* (da 20° a 15°), *temperato* (da 15°

Digitized by Google

a 10°), *freddo* (da 10° a 5°), *freddissimo* (da 5° a 0°) e *ghiacciato* (sotto lo 0).

2407. Dicesi *temperatura media* di un giorno quella che si ottiene facendo la somma di 24 osservazioni termometriche fatte successivamente di ora in ora, e dividendola per 24. Questa temperatura si ottiene anche approssimativamente prendendo la media fra la temperatura massima e la minima del giorno e della notte, che si determina per mezzo di strumenti detti *termometri a massima* e *a minima*. (Vedi n° 2415.)

2408. La temperatura di un mese è la media di quella dei 30 giorni del mese; quella di un luogo è la media della sua temperatura annuale durante un grande numero di anni. Le temperature che si ottengono rappresentano per altro quelle dell'aria, non quelle del suolo.

2409. Diconsi *linee isotermiche* quelle che si ottengono sur una carta geografica congiungendo tutti i punti la di cui temperatura media è la stessa.

2410. Dicesi *termometro* lo strumento che serve a misurare le temperature. I termometri sono fondati sul principio fisico delle dilatazioni dei corpi sotto l'influenza del calore: e più specialmente sulla dilatabilità dei liquidi e dei gaz, nei quali gli effetti della dilatabilità sono più sensibili. L'invenzione data dal secolo XVI, e molto probabilmente devesi a Galileo e al veneziano Sartorio.

2411. Il *termometro a mercurio*, che è il più generalmente usato, consiste essenzialmente di un tubo sottilissimo di vetro saldato ad un serbatoio cilindrico o sferico, pure di vetro, pieno di mercurio, e chiuso all'altra estremità. Le dilatazioni del mercurio ad ogni aumento di temperatura, e le sue contrazioni ad ogni diminuzione di calore, sono rese più sensibili dalla capillarità del tubo. Una scala è annessa al tubo. Su questa scala son segnati due punti: il punto cui sale il mercurio nel tubo quando la temperatura ambiente corrisponde alla temperatura costante della ebollizione dell'acqua distillata, in un vaso di metallo, alla pressione ordinaria: e che si segna colla cifra 100; e il punto cui discende il mercurio alla temperatura del ghiaccio fondente, e che si segna 0. Fra questi due punti la scala è divisa in 100 gradi. Le divisioni continuano pure sotto lo zero. La scala accennata è la così detta scala *centigrada*.

2412. Vi sono altre specie di scale termometriche le quali bisogna conoscere per poter confrontare i gradi dell'una con quelli delle altre. La *scala termometrica Réaumur* ha comuni colla centigrada i punti 0 e 100; ma lo spazio fra questi è diviso in ottanta parti o gradi. Un grado centigrado corrisponde quindi ad 80 centesimi, ossia a $^4/_5$ d'un grado Réaumur. Così per ridurre un numero di gradi *R.* in gradi *C.* basta moltiplicare questo numero per cinque e dividerlo per quattro.

2413. Nella *scala Fahrenheit*, il 100 corrisponde ancora alla temperatura dell'acqua bollente; lo 0 invece corrisponde alla temperatura d'un miscuglio frigorifero di parti uguali in peso di sale ammoniaco triturato e di neve, e l'intervallo è diviso in 212 parti o gradi. Questo termometro segna 32° nel ghiaccio fondentesi; quindi un grado Fahrenheit corrisponde a cento centottantesimi, ossia a $^5/_9$ del grado centigrado. Per ridurre un numero di gradi *F.* in gradi *C.* basta moltiplicare questo numero per cinque e dividerlo per nove.

2414. Siccome il mercurio bolle a 350° *C.* e si solidifica a 39° sotto lo zero, per misurare le temperature non comprese fra questi gradi, e, in pratica, per misurare le temperature superiori a 100°, inferiori a 36° sotto lo zero, si ricorre ad altre specie di termometri. Per le temperature inferiori si adoperano termometri ad alcool colorato, e meglio ancora a cloruro di etile e ad etere solforato. Per misurare le temperature superiori si adoperano i *pirometri* fondati sulla dilatabilità dei corpi solidi.

2415. Diconsi *termometri a massima* e *a minima* quelli che automaticamente, senza che sia necessaria un'osservazione continua, nel giorno e nella notte, danno la massima e la minima temperatura delle 24 ore, dalle quali si ha molto approssimativamente la temperatura media del giorno. Il più semplice è quello di Rutherford. Consiste di due termometri comuni, il primo a mercurio, per la massima, l'altro ad alcool, per la minima, disposti orizzontalmente, l'uno sull'altro. Un indice o cilindretto di ferro entro al primo, di smalto nel secondo, è rispettivamente spinto e trascinato dal mercurio dilatandosi, dall'alcool contraendosi. Questi due termometri si graduano confrontandoli con un termometro qualunque.

2416. Diconsi *igrometri* gli strumenti che hanno per iscopo di determinare la

Digitized by Google

quantità di vapore acqueo contenuto nell'atmosfera, di misurare cioè l'umidità. Questi strumenti sono fondati sulle proprietà che hanno certe sostanze di assorbire con facilità grandissima il vapore acqueo, e che appunto per questo diconsi *igrometriche*. Sono sostanze eminentemente igrometriche il cloruro di calcio, l'acido solforico, le sostanze organiche, come i peli ed i capelli, i quali s'allungano per la umidità, s'accorciano per la siccità.

2417. L'*igrometro a capello*, imaginato da Saussure, è uno dei più usati. Consiste in un lungo capello, sgrassato per mezzo della immersione in acqua contenente sottocarbonato di soda, o in etere, fissato alla estremità superiore sur un telaio d'ottone mediante una pinzetta ed una vite di pressione, e termina all'estremità inferiore in una carrucola a due gole, avvolgendosi intorno ad una di esse, mentre intorno all'altra gola è fissato per una estremità e si avvolge in senso contrario un filo di seta cui è attaccato un piccolo peso. L'asse della carrucola porta un indice che segna sur un quadrante graduato: 0 quando l'aria è perfettamente asciutta, 100 quando è satura d'umidità. L'intervallo è diviso in cento parti che sono i gradi dell'igrometro. Per altro le indicazioni date dall'igrometro sono alquanto incerte.

2418. Diconsi *igroscopi* gli strumenti che senza determinarne la quantità indicano un grado maggiore o minore d'umidità atmosferica. I più usati sono quelli ai quali si dà la forma di piccole figurine che si movono, che escono dalla loro casa quando l'atmosfera è asciutta, e vi rientrano quando è umida, o che in analoghe circostanze levano o mettono il cappello o il cappuccio. Questi strumenti sono fondati sulla proprietà che hanno le corde e le minugie attorcigliate di stendersi sotto l'azione della umidità, e di attorcigliarsi ancora dopo per la siccità. Sono però strumenti pigri e poco sensibili.

2419. Si fabbricano pure dei fiori i quali hanno la proprietà di tingersi d'un colore o d'un altro a seconda dello stato igrometrico dell'aria atmosferica. Sono fiori che chiunque può fabbricare impregnando una stoffa tessuta qualsiasi o un fiore di stoffa di color bianco, già fabbricato, in una soluzione di cloruro di cobalto, e poi facendolo asciugare. Quando l'atmosfera sarà umida, il fiore apparirà color di rosa, quando sarà asciutta, esso doventerà turchino. Nel primo caso vi sarà probabilità di pioggia prossima, nel secondo probabilità di bel tempo.

2420. Il *barometro* è un altro degli strumenti più usati dalla meteorologia, e serve a misurare la pressione atmosferica: la pressione cioè che gli strati superiori dell'aria atmosferica esercitano col loro peso sugli strati inferiori: pressione che naturalmente deve esser considerevole alla superficie della terra se si pensi che un litro d'aria pesa grammi 1,293, e che l'altezza dell'atmosfera si calcola di 320 a 340 chilometri, e che diminuisce quanto più l'aria si innalza.

2421. Il barometro, come ne ebbe la prima idea il faentino Torricelli sulla metà del secolo XVII, consiste d'un tubo diritto di vetro, chiuso alla sua estremità superiore, lungo 85 cm., pieno di mercurio, immerso colla estremità inferiore in una vaschetta piena anch'essa di mercurio. Rappresentando il tubo e la vaschetta due vasi comunicanti pieni di uno stesso liquido, si verifica la legge fisica per la quale i liquidi tendono a situarvisi allo stesso livello. E difatti la colonna di mercurio nel tubo appena capovolto nella vaschetta s'abbassa, lasciando un vuoto, sino a un certo punto nel quale la pressione atmosferica esterna sul mercurio della vaschetta e il peso della colonna di mercurio si equilibrano. La media altezza di questa colonna è di 76 cm. Secondo che il peso dell'atmosfera aumenterà o diminuirà, lo stesso dovrà accadere della colonna di mercurio. L'altezza barometrica si misura fra i due livelli del mercurio, calcolando a millimetri.

2422. Nei nostri climi il barometro sta comunemente al disopra di m. 0,758 durante il bel tempo; al disotto invece di questo punto, nei tempi di pioggia, neve, vento o temporale. Per un certo numero di giorni in cui il barometro segna m. 0,758, vi sono in media tanti giorni di bel tempo quanti di pioggia.

2423. Ecco una tavola che dà le diverse altezze barometriche a seconda dello stato dell'atmosfera:

Altezza.	Stato atmosferico.
785 millimetri	.... Molto secco
776 »	.... Bello stabile
767 »	.... Bel tempo
758 »	.... Variabile
749 »	.... Pioggia o vento
740 »	.... Grande pioggia
731 »	... Tempesta.

Digitized by Google

2424. Le indicazioni fornite dal barometro per la previsione del tempo hanno un maggior grado di probabilità, quando il mercurio sale o scende lentamente, cioè durante due o tre giorni, verso il bel tempo o verso la pioggia. Le variazioni rapide, tanto in un senso quanto nell'altro, presagiscono sempre pioggia o vento.

2425. Il *barometro a quadrante* è un barometro specialmente destinato alle indicazioni del bello e del cattivo tempo. È un barometro nel quale la vaschetta è unita al tubo, formando un sifone ricurvo. Sul mercurio dell'estremo aperto è un galleggiante il quale è unito ad un filo fissato ad una puleggia in modo da poter farla muovere, e insieme ad essa un indice sur un quadrante.

2426. I *barometri aneroidi,* o senza liquido, sono fondati sulla proprietà che hanno i tubi a pareti flessibili e leggermente appianate, piegati a spirale nel senso del diametro più piccolo, di avvolgersi di più sotto l'influenza d'una pressione atmosferica esterna crescente, e viceversa. Il tubo, vuoto d'aria e chiuso agli estremi, è dentro a una scatola nella quale penetra l'aria atmosferica. Il movimento dell'estremità del tubo viene trasmesso mediante un congegno di leve e di ingranaggi ad un indice che colla punta scorre sur un quadrante graduato applicato o inciso nel vetro della scatola.

2427. Richiedendo i fenomeni meteorologici una osservazione continua di giorno e di notte, si pensò a costruire degli apparecchi registratori atti a inscrivere automaticamente in modo continuo o a dati intervalli, gli uni la direzione e la velocità del vento, gli altri le altezze del termometro e del barometro, ed altri ancora la quantità di pioggia caduta. Il primo *meteorografo,* capace di registrare tutti insieme questi fenomeni, fu costrutto dall'italiano Sacchi. È un apparecchio complicatissimo, ma che funziona con ottimo successo, e nel quale i fenomeni della elettricità e quelli dell'ottica vengono in sussidio della meteorologia.

2428. Anche il telegrafo elettrico venne potentemente in aiuto alle osservazioni barometriche, permettendo ai meteorologisti di seguire sulla superficie del globo i grandi movimenti atmosferici, d'aver notizie del loro inizio mediante un veicolo tanto più rapido, e di poter così in qualche modo prevedere le tempeste che minacciano quella o questa regione, e specialmente i naviganti.

2429. Un *barometro economico,* e che ciascuno può fabbricare facilmente, è quello che si ottiene come segue: Abbiate una fiala di vetro capace di 125 grammi incirca, e turatela con un turacciolo di sughero attraversato da un tubo di vetro che penetri sino a tre quarti nella fiala, e ne sporga circa 30 cm. Abbiate in un recipiente dell'acqua colorata in rosso con del carminio, e, scaldata la fiala per farne uscire l'aria, introducete l'estremità del tubo nel liquido colorato che vi penetrerà. Fate in modo che il liquido riempia oltre alla metà circa la fiala, e un quarto circa del tubo: e il barometro è pronto.

2430. Senza essere sensibilissimo, può servir molto bene. Si potrà graduare confrontandolo con un barometro comune. Quando la pressione atmosferica aumenta, l'aria esterna pesa sul liquido del tubo e lo caccia nella fiala; quando essa diminuisce, l'aria interna, in virtù della sua elasticità, reagisce e fa salire il liquido nel tubo.

2431. È difficile assai poter prevedere il tempo che farà l'indomani, nonchè quello che potrà fare nei diversi giorni del mese o dell'anno venturo: sia detto con buona pace di tutti i Mathieu del mondo. Tuttavia sonvi certi segni i quali con molta probabilità annunciano il buono ed il cattivo tempo. Eccoli, oltre a quelli già accennati.

2432. *Pronostici di buon tempo.* — Nubi rosee o cielo brumoso al levar del sole. Nebbia trasparente oltre alla quale si intraveda il cielo sereno. Voli delle rondini, capricciosi, ad altezza media. I piccioni vanno a cercar cibo lontano nella pianura, e tornan tardi nella piccionaia. Gli usignoli cantano a distesa notte e dì. La ranocchia che sia conservata in un boccale sale sulla sua scala verso la bocca. Le zanzare volano la sera in colonne serrate, in alto. La lama della falce si mantiene secca e lucente. La rugiada in autunno. La luna brillante, luminosa, d'una luce pura. Il rosso in che si tinge il cielo a ponente, al tramonto. I ragni tendono le numerose reti sulle siepi. La sanguisuga resta in fondo al boccale dove si tiene.

2433. *Pronostici di vento.* — Le bestie bovine saltano, e scuotono bruscamente la testa. I montoni cozzan del capo come se impazzissero. I maiali trasportano della

Digitized by Google

paglia colla bocca, grugniscono lamentosamente, scuotono la testa. Le oche stendono le ali, si provano a volare. I piccioni volando muovono rumorosamente le ali. Le rondini si tengono da un lato solo dei filari d'alberi per raccorne gli insetti che il vento ne scuoterà soffiando dal lato opposto. La luna ha intorno un cerchio rossastro. Nubi rosse all'alba, giallastre al crepuscolo. La sanguisuga s'agita nel boccale.

2434. *Pronostici di pioggia e di cattivo tempo.* — Variazioni brusche della temperatura. Venti dell'ovest. La rondine s'avvicina al suolo, e lo sfiora mandando dei piccoli gridi. Il pavone manda ad ogni momento il suo grido lamentoso dall'alto degli alberi. L'oca s'agita, batte le ali, corre, vola senza motivo apparente. I polli si grattano, si copron di sabbia. Il gallo canta e batte le ali. L'asino scuote le orecchie. Il cane urla lamentosamente. Il gatto si liscia il pelame e si passa la zampa dietro le orecchie. La ranetta scende in fondo al boccale. I calli ai piedi, i reumatismi, le vecchie cicatrici, la gotta, danno dolori acuti. I piccioni non vanno lontano. La vacca lecca i muri della stalla. Le bestie bovine stanno col naso al vento, si riuniscono all'ombra, in qualche canto del prato, protette dal vento. Le capre cercano il chiuso. I corvi si sveglian di buon'ora. I pettirossi s'avvicinano alle abitazioni. I passeri si riuniscono in sciami, a terra, e gridano di continuo. I pesci saltan fuori dell'acqua. Le rane intonano più forte il loro inno noioso. Le mosche sono aggressive e noiose più che mai. Le api rientrano molto tempo prima del tramonto. Appaiono le grosse lumache. La lama della falce si tinge di turchino e di rosa. La biada e l'avena sembrano più pesanti. La luna è circondata da un pallido cerchio. La sanguisuga nel boccale sale dal fondo e resta in alto sinchè il tempo si rimette.

2435. Il maresciallo Bugeaud credeva di poter affermare, in seguito a molte osservazioni fatte, che il tempo si comporta 11 volte su 12 per tutta la durata della luna, come al quinto giorno della luna stessa, se il sesto s'è comportato come il quinto; e nove volte su 12 come il quarto, se il sesto si è comportato come il quarto. Però egli stesso confessò che questa legge non si verificava affatto, *almeno*, aggiungiamo noi, nei mesi di febbraio, marzo, aprile e ottobre.

2436. Si crede generalmente che la *luna rossa* abbia una certa influenza sui fenomeni della vegetazione. Luna rossa dicono i giardinieri quella che, cominciando in aprile, diventa piena, sia alla fine del mese stesso, sia in maggio. La luna rossa, secondo essi, avrebbe una influenza perniciosa sui giovani germogli. Affermano inoltre d'aver visto certe notti, a ciel sereno, quando tuttavia la temperatura era di qualche grado superiore allo zero, le foglie, le gemme diventar rosse, gelarsi; mentre, in identiche condizioni, se qualche nuvola intercettava i raggi della malefica luna rossa, ogni sua malvagia influenza cessava.

2437. Ora, poichè la luna, di fatto, non esercita punto questa influenza, mentre i fatti accennati sono sostanzialmente veri, quale ne sarà la causa? Ecco. Di giorno la superficie del suolo riceve dal sole una quantità di calore maggiore di quella che emette verso gli spazi celesti, e la sua temperatura si innalza. Di notte accade l'opposto. Il calore che la terra perde allora per irradiazione non è più compensato, e ne risulta un abbassamento di temperatura tanto più grande quanto più il cielo è meno nuvoloso; perchè, quando vi son nubi, queste emettono verso il suolo raggi di intensità molto meno debole di quella dei raggi che provengono dagli spazi celesti. Ne deriva che i corpi alla superficie terrestre possono acquistare una temperatura differente da quella dell'atmosfera che li circonda. Nelle notti d'aprile e di maggio la temperatura atmosferica non è spesso che di 4° a 5° sopra lo 0; ma le piante esposte al lume della luna, vale a dire al cielo sereno, possono gelare nonostante l'indicazione del termometro. Se la luna al contrario non brilla, se il cielo è coperto di nubi, la temperatura delle piante non discendendo al disotto di quella dell'atmosfera, non vi sarà gelo, a meno che il termometro non segni zero. La luna non è quindi che l'indizio del cielo sereno, condizione necessaria pel fenomeno; il suo lume non ha alcuna azione sul gelar delle piante.

2438. Vi sono una infinità di *proverbi* riferentisi ai pronostici del tempo. Eccone alcuni:

Alle tre nebbie, acqua — o — dopo tre brine l'acqua a mezzine.

Aprile, ogni goccia un barile. — Aprile n'ha trenta: se piove trentuno non fa male a nessuno.

Digitized by Google

Arco da mattina, empie la mulina; arco da sera, buon tempo spera.

Aria a pani, se non piove oggi pioverà domani.

Aria a scalelli, acqua a pozzatelli.

Aria bassa, senz'acqua non passa.

Aria pecorina, se non piove la sera, piove la mattina.

Aria rossa da sera, buon tempo mena, ma se innalza, non le aver fidanza.

Bianco cielo d'autunno, d'acqua è messaggero.

Bruma oscura, tre dì dura; se vien di trotto, dura più d'otto.

Cerchio (intorno alla luna) lontano, acqua vicina; cerchio vicino, acqua lontana.

Chi fa il Ceppo al sole, fa la Pasqua al fuoco.

Dall'otto al nove l'acqua non si muove.

Dopo la neve buon tempo ne viene.

La nebbia bassa lascia il tempo che trova.

La neve a sant'Andrea l'aspetta; se non a sant'Andrea, a Natale; se non a Natale, più non l'aspettare.

L'estate di san Martino dura tre giorni e un pocolino.

Marzo non ha un dì come l'altro. — Marzo pazzo. — Marzo ventoso. — Marzo ha comprato la pelliccia a sua madre, e tre giorni dopo l'ha venduta. — Marzo vuol far le sue.

Neve marzolina dura dalla sera alla mattina.

Non fu mai vento senz'acqua; non fu pioggia senza vento.

Nuvole verdi o scurette son tempesta con saette.

Nuvolo da ponente non si leva per niente.

Nuvolo di montagna non bagna la campagna.

Per la santa Candelora, se nevica o se plora, dall'inverno siamo fuora. Ma se v'è sole o solicello, noi siam sempre a mezzo il verno. — Se nevica per la Candelora, sette volte la neve svola.

Quando ha tonato e tonato, bisogna che piova.

Quando è seren, ma la montagna scura, non ti fidar che non è mai sicura. — Montagna chiara, marina scura, pônti in viaggio senza paura. — Quando è chiara la montagna, mangia, bevi e va in campagna. — Quando è chiara la marina, mangia, bevi e sta in cucina.

Quando il gallo canta a pollaio, aspetta l'acqua sotto il grondaio.

Quando il sol la neve indora, neve, neve e neve ancora.

Quando il tempo è diritto, non val cantare il picchio — o — Quando il tempo è in vela, ogni nuvolo porta sereno.

Quando il tempo si muta, la bestia starnuta.

Quando lampeggia da ponente, non lampeggia per niente. — Quando lampeggia da tramontana è segno di caldana.

Quando la rana canta, il tempo cangia.

Quando la vacca tien su il muso, brutto tempo salta suso.

Quando nevica a minuto, la si vuol fare insino al buco.

Quando piove alla buon'ora, prendi bovi, va e lavora.

Quando piove e tira vento, serra l'uscio e statti dentro.

Quando si sente morder le mosche, le giornate si metton fosche.

Quando tira vento non si può dir buon tempo.

Se gennaio sta in camicia, marzo scoppia dalle risa.

Sette, otto e nove (del mese), l'acqua non si move.

Se vedrai pioggia minuta, la vernata fia compiuta. Ma se tu vedrai sol chiaro, marzo fia come gennaro.

Vinti, vintun e ventidò (del mese), l'acqua non va nè in su nè in giò. — E lo notò anche il Galileo.

Digitized by Google

Misure, pesi e monete.

2439. *Misure lineari già in uso nelle varie province e città d'Italia.*

PROVINCE.	DENOMINAZIONI DELLA MISURA UNITARIA.	SUDDIVISIONI.	Ragguaglio al metro.
Acqui	Trabucco	6 piedi, 12 once, 12 punti, 12 atomi	3,006
Alessandria	»	» » » »	2,8614
Aosta	Auna	mezzi, terzi, quarti, ec.	0,827
»	Tesa	6 piedi, 12 pollici, 12 linee	1,872
Bergamo	Braccio	12 once	0,659
»	Piede da fabbrica	»	0,531
»	» pei terreni	12 once, 6 piedi	0,438
Bologna	Braccio	12 once	0,640
»	Piede pei terreni	»	0,380
Brescia	Braccio	»	0,674
»	Braccio da seta	»	0,6404
»	Piede pei terreni	»	0,4755
Cagliari	Raso	mezzi e quarti	0,549
Carrara	Canna	12 once	0,6245
»	Palmo pei marmi	»	0,2493
CasaleMonferrato	Trabucco	6 piedi, 12 once, 12 punti, 12 atomi	2,9041
»	Braccio lungo	mezzi, terzi, ec.	0,670
»	» corto	»	0,526
Cesena	Braccio	12 once	0,7024
»	Piede da fabbrica	10 once	0,5385
Crema	Braccio	12 once	0,6702
»	Piede da legname	»	0,4698
Cremona	Braccio		0,595
»	Piede pei terreni		0,483
Ferrara	Braccio	12 once	0,6736
»	» da seta	»	0,6344
»	Piede da legname	»	0,4039
Firenze	Braccio	20 soldi, 3 quattrini, 4 denari (palmi 2).	0,5836
»	Canna pei terreni	5 braccia	2,918
Forlì	Braccio	12 once	0,6219
»	Piede da legname	»	0,4882
Genova	Cannella	12 palmi	2,977
»	Canna per stoffe	10 palmi	2,481
Imola	Braccio	12 once	0,6394
»	Piede da legname	10 once	0,4397
Intra	Braccio	12 once	0,6394
»	» da seta	»	0,4397
Mantova	Braccio	»	0,638
»	Piede da legname	»	0,467
Milano	Braccio	»	0,5949
»	Trabucco	6 piedi, 12 once, 12 punti, 12 atomi	2,6111
Modena	Braccio da stoffe	12 once	0,6332
»	Piede da legname	»	0,523
Napoli	Palmo	12 once, 5 minuti	0,2637
»	Canna	8 palmi	2,1096
Nizza Marittima	Trabucco	12 palmi, 12 pollici	3,144
»	Auna		1,200
Nizza Monferrato	Trabucco	6 piedi, 12 once, 12 punti, 12 atomi	2,9167

Digitized by Google

PROVINCE.	DENOMINAZIONI DELLA MISURA UNITARIA.	SUDDIVISIONI.	Ragguaglio al metro.
Novara	Trabucco	6 piedi, 12 once, 12 punti	2,8257
Padova	Braccio da stoffe	4 quarte, 8 quartini	0,681
»	» da seta	» »	0,637
»	Piede agrimensorio		0,357
Palermo	Canna	8 palmi	2,204
»	Piede d'Archimede		0,223
Parma	Braccio da panno		0,6395
»	» da seta		0,5877
»	Pertica	6 braccia, 12 once, 12 punti, 12 atomi	3,271
Pavia	Trabucco	6 piedi, 12 once, 12 punti, 12 atomi	2,8317
Piacenza	Braccio da stoffe	» » »	0,675
»	Canna	2 trabucchi, 6 braccia, 12 once, 12 punti, 12 atomi	5,6348
Reggio Emilia	Braccio mercantile	12 once	0,641
»	» da legname	»	0,531
Rimini	Braccio mercantile	»	0,6314
»	Piede da legname	10 once	0,5429
Roma	Canna	10 palmi, 120 once, 600 minuti	2,234
»	Piede agrimensorio		0,298
Rovigo	Braccio da panno	12 once	0,6698
»	» da seta	»	0,6328
»	Piede	»	0,3842
Sassari	Canna	10 palmi	2,6235
Savona	Cannella	12 palmi, 12 once	3,000
Sondrio	Braccio da panno	12 once	0,6717
»	» da seta	»	0,5305
»	Piede	»	0,4462
Torino	Trabucco	6 piedi, 12 once, 12 punti, 12 atomi	3,0826
»	Raso	12 once	0,5994
»	Piede liprando		0,513
»	» manuale		0,343
Tortona	Trabucco	6 piedi, 12 once	2,853
Trento	Pertica	6 piedi	2,170
Trieste	Braccio	4 quarte, 6 quartini	0,676
Valcamonica	Braccio da panno	12 once	0,6826
Venezia	Piede	12 once, 12 punti, 12 atomi	0,348
»	Braccio da panno	4 quarte, 8 quartini	0,683
»	» da seta	» »	0,639
Verona	Braccio lungo	12 once	0,649
»	» corto	»	0,642
»	Piede agrimensorio	»	0,343
Vigevano	Braccio da panno	»	0,6681
»	» da seta	»	0,5281
»	» da legname	»	0,599
»	Piede	»	0,4624

Digitized by Google

2440. *Misure agrarie già in uso nelle varie province e città d'Italia.*

PROVINCE.	DENOMINAZIONI DELLA MISURA UNITARIA.	SUDDIVISIONI E MULTIPLI.	Ragguaglio alle misure metriche — Are
Acqui	Tavola	4 trabucchi quadrati	0,361441
»	Stara	28 tavole	10,1203
Alessandria	Tavola	12 piedi, 12 once, 12 punti, 12 atomi	0,827498
Aosta	Sétur	8 quartanées, 10 tese quadrate	28,035072
Bergamo	Pertica	24 tavole	6,6231
Bologna	Tornatura	144 tavole	20,8044
Brescia	Piò	100 tavole	32,5539
Cagliari	Starello	16 imbuti	39,8675
Campobasso	Tomolo	»	23,3669
Carrara	Quartiere	100 tavole	12,3907
Catanzaro	Tomolata	»	27,8087
Crema	Pertica	24 tavole	7,6274
Cremona	»	»	8,0805
Ferrara	Biolca	400 pertiche (Staro = 66 pertiche e due terzi)	65,2894
Firenze	Quadrato	10 tavole, 10 pertiche, 10 deche, 10 braccia quadrate	34,0619
Forlì	Tornatura	100 tavole	23,8345
Genova	Cannella quadrata	12 palmi quadrati, 12 once quadrate	0,0686
Imola	Tornatura	100 tavole	19,8302
Mantova	Biolca	»	31,3860
Milano	Pertica	24 tavole	6,5452
Modena	Biolca	72 tavole	28,3647
Napoli	Moggio	10 quarte	33,2274
Novara	»	4 pertiche, 24 tavole, 12 gettate	30,6603
Padova	Campo	»	38,6257
Palermo	Salma	»	82,5945
Pavia	Pertica	24 tavole	7,3979
Roma	Rubbio	4 quarte, 4 scorzi, 4 quartucci, 175 staioli	184,8488
»	Pezza per le vigne	4 quarte, 40 ordini, 10 staioli	26,4062
Rovigo	Campo	840 tavole	44,6441
Salerno	Moggio	»	36,7771
Sassari	Rasiere	7 starelli, 8 imbuti	139,5362
Sondrio	Pertica	24 tavole	6,8808
Torino	Giornata	100 tavole, 12 piedi, 12 once, 12 punti, 12 atomi	38,1039
Trento	Pertica	36 tavole	8,0470
Treviso	Campo	4 quarti, 210 tavole	36,5660
Trieste	»	» »	36,5660
Venezia	Miglio di passi quadrati	4 quarti	30,2499
»	Campo	4 quarti, 210 tavole	36,5660
Verona	»	720 tavole	30,4795
Vigevano	Pertica	24 tavole	7,3889

Digitized by Google

2441. *Misure di capacità già in uso nelle varie province e città d'Italia.*

PROVINCE.	DENOMINAZIONI DELLA MISURA UNITARIA.	SUDDIVISIONI.	Ragguaglio alle misure metriche — Ettol.
Acqui	Sacco pei grani	8 staia, 16 coppi	1,2931
Alessandria	Salma pei grani	12 staia, 16 coppi	2,1326
»	Brenta pei liquidi	34 pinte	0,5784
Bergamo	Soma pei grani	8 staia, 4 quartari	1,7128
»	Brenta pei liquidi	108 boccali	0,7069
Bologna	Corba pei grani	2 staia, 8 quartiroli	0,7864
»	» pei liquidi	60 boccali	0,7859
Brescia	Soma pei grani	12 quarte, 4 coppi	1,4592
»	Zerla pei liquidi	72 boccali	0,4974
Cagliari	Starello pei grani	16 imbuti	0,5050
»	Botte pei vini	10 quartare, 8 mezze	0,4484
»	Barile per gli oli	8 quartare, 24 misure	0,3364
Catanzaro	Salma pei vini	120 caraffe	1,0715
Crema	Soma pei grani	16 staia, 2 emine	1,7548
»	Brenta pei liquidi	64 boccali	0,4853
Ferrara	Moggio pei grani	20 staia, 4 quarte	6,2186
»	Mastello pei liquidi	40 boccali	0,5678
Firenze	Moggio pei grani	8 sacca, 3 staia, 4 quarti, 8 mezzette, 2 quartucci	5,8470
»	Barile pei vini	20 flaschi, 2 mezzette, 4 quartucci	0,4558
»	» per gli oli	16 flaschi	0,3343
Genova	Mina pei grani	4 staia, 2 quarte, 12 gombette	1,1653
»	Barilla pei liquidi	90 amole	0,7900
Imola	Corba pei grani	2 staia, 4 quartaroli	0,6887
»	» pei liquidi	60 boccali	0,7468
Mantova	Sacco pei grani	3 staia, 4 quarti	1,0381
»	Brenta pei liquidi	72 boccali	0,5468
Milano	Moggio pei grani	8 staia, 4 quartari	1,4623
»	Brenta pei liquidi	96 boccali	0,7555
Napoli	Tomolo pei grani	24 misure	0,5582
»	Barile pei liquidi	60 caraffe	0,4367
»	Carro pei liquidi	2 botti, 24 barili	10,4690
Palermo	Salma pei grani	2 botti	2,1719
»	» pei liquidi	8 barili	2,7410
Piacenza	Staio pei grani	2 mine, 8 coppelli	0,3482
»	Veggiola pei liquidi	10 brente, 48 pinte	7,5771
Roma	Rubbio pei grani	4 quarte, 4 starelli	2,9447
»	Barile pei liquidi	32 boccali	0,5750
Rovigo	Sacco pei grani	3 staia, 4 quarte	0,9944
»	Mastello pei liquidi	108 bozze	1,0480
Sondrio	Soma pei grani	8 quartari, 4 emine	1,4623
»	» pei liquidi	120 boccali	1,3056
Teramo	Barile pei liquidi	60 caraffe	0,4363
Torino	Sacco pei grani	5 emine, 8 coppi	1,1508
»	Carra pei liquidi	10 brente	4,9310
Trento	Brenta pei liquidi	100 bozze	1,0460
Trieste	Orna pei liquidi	40 boccali	0,5660
Venezia	Moggio pei grani	8 mezzeni, 8 quartucci	3,3327
»	Botte pei liquidi	10 mastelli, 7 secchie, 4 bozze	6,5169
»	Anfora pei liquidi	8 mastelli	5,2135
Verona	Sacco pei grani	3 minali, 4 quarte	1,1465
»	Brenta pei liquidi	72 inghistare	0,7951
Vigevano	Sacco pei grani	6 staia, 4 quartari	1,1449

Digitized by Google

2442. *Pesi già in uso nelle varie province e città d'Italia.*

PROVINCE.	DENOMINAZIONI DELLA MISURA UNITARIA.	SUDDIVISIONI.	Ragguaglio alla misura metrica Chg.
Aosta	Rubbo	25 libbre, 12 once, 8 ottavi	9,615
Bergamo	Libbra piccola	12 once	0,325
»	» grossa	30 once	0,813
Bologna	» mercantile	12 once	0,362
Brescia	Libbra	»	0,321
Cagliari	Cantaro	100 libbre, 12 once	40,656
»	Libbra da orefice	12 once, 16 argenti, 36 grani	0,325
Crema	Libbra	12 once	0,325
Ferrara	»	»	0,345
Firenze	»	12 once, 24 denari, 2½ grani	0,340
Genova	Cantaro	6 rubbi, 25 libbre, 12 once, 144 carati, 4 grani	47,649
Mantova	Libbra	12 once	0,311
Milano	» piccola	12 once, 8 ottavi	0,327
»	» grossa	28 once, 8 ottavi	0,763
»	Marco	8 once, 24 denari, 24 grani	0,235
Modena	Libbra	12 once	0,340
Napoli	Cantaro	100 rotoli, 1000 trappesi	89,099
Novara	Libbra grossa	28 once, 24 denari	0,759
»	» piccola	12 once	0,325
Palermo	Rotolo	»	0,793
Parma	Peso	25 libbre, 12 once, 24 denari	8,200
Piacenza	Peso o rubbo	» » »	7,938
Reggio Emilia	Libbra	12 once	0,325
Roma	»	»	0,339
»	Migliaio	100 quintali, 100 libbre, 12 once, 8 ottavi, 3 denari, 24 grani	339,072
Rovigo	Libbra sottile	12 once	0,301
»	» grossa	»	0,477
Sassari	(*Come Cagliari*)		
Sondrio	Libbra	30 once	0,798
Torino	Rubbo	25 libbre, 12 once, 8 ottavi, 3 denari, 24 grani, 24 granotti	9,221
»	Marco	8 once, 24 denari, 24 grani, 24 granotti	0,246
Trieste	Libbra	32 lotti	0,560
Venezia	» piccola o sottile	12 once	0,301
»	» grossa	»	0,477
Verona	Libbra	»	0,333
»	» grossa	»	0,500

NB. — Per le pietre preziose: *Carato* = 4 grani; 4 *grani* = grammi 0,205.

2443. *Misure itinerarie antiche e moderne.*

	Metri
Stadio di Aristotile	100,00
» di Archimede	133,00
» greco olimpico	185,00
» egiziano	222,00
Miglio romano antico	1.485,00
Dilochos	2.220,00
Miglio palestino	1.667,00
» arabo	1.943,00
» postale austriaco	7.856,00
» marino austriaco ed inglese	1.852,00

Digitized by Google

	Metri
Miglio danese	7.532,00
» di Londra	1.524,00
» di Scozia	2.231,00
» d'Irlanda	2.781,00
» d'Olanda	5.857,00
» del Reno o prussiano	7.784,00
» di Svezia	10.686,00
» marino turco	1.479,00
» ordinario italiano (da 60 al grado)	1.852,00
» lombardo-veneto	1.653,00
» napoletano	1.926,00
» romano	1.490,00
» toscano	1.654,00
» piemontese	2.469,00
Lega del Brabante	5.556,00
» di Fiandra	6.277,00
» di Baviera	7.409,00
» di Annover	7.417,00
» d'Austria	7.587,00
» badese	8.889,00
» portoghese (da 18 al grado)	6.173,00
» prussiana (da 15 al grado)	7.408,00
» spagnuola da 500 varas	4.771,00
» polacca legale	8.534,00
» » piccola	5.552,00
» sassone	9.059,00
» svizzera	835,50
Nodo francese	15.432,00
» inglese	15.434,00
Berri turco	1.670,00
Braza spagnuolo	1.672,00
Encablure francese (100 miglia da 57,02 al grado)	194.905,00
Encablure francese nuova	200.000,00
Farn danese	1.883,00
Fathom inglese	1.829,00
Famn svedese	1.781,00
Li chinese	577,00
Parasanghe persiano	5.000,00
Saken russo	2.134,00
Werst »	1.067,00

NB. — Il miglio marino, corrispondente alla lunghezza di un minuto, ossia a m. 1852, è adottato in Italia, Francia, Olanda e Inghilterra.

Misure, pesi e monete di diversi Stati.

2444. America. — Negli Stati Uniti misure e pesi inglesi.

Nell'America del Sud; Vara = m. 0,835; Fanega = litri 55, 48; Cantara = litri 16,137; Quintal = 100 libbre = chg. 36; Arrobas = chg. 11,500.

Monete. — Dollar = 100 Cents = it. L. 5,18; Piastra = it. L. 5,41; Doblon = it. L. 77,50; Oncia = it. L. 82,64; Centavos = it. L. 0,0514.

Austria. — Sistema metrico decimale legale — *Vecchie misure.* Fuss (piede) = m. 0,3161; Klafter = 6 piedi; Mass = litri 1,415; Eimer = 40 Mass; Wienerpfund = chg. 0,560; Centner = chg. 50.

Monete. — Gulden (fiorino) it. L. 2,50 = 100 kreuzer; Zvanziga nuova = it. L. 0,864; Zvanziga vecchia = it. L. 0,839. (Oro) Ducato = it. L. 11,85; Quadruplo ducato = it. L. 47,42.

Belgio. — Sistema metrico decimale.

Monete come in Italia.

Danimarca. — Fot (piede) = m. 0,3138; Pfund (libbra) = chg. 0,50

Monete. — Rigsdahler = it. L. 2,84. (Oro) Pezzo da 10 corone = it. L. 13,30; Corona (argento) = it. L. 1,33.

Egitto. — Pick Stambuli = m. 0,687; Pick Endasch = m. 0,638; Ardeb = 271 litri; Cantar = 100 Rotoli = chg. 43,237; Oka = 400 dramme = chg. 1,235.

Monete. — Piastra = 40 Para = it. Lire 0,2625.

Francia. — Sistema metrico decimale.

Monete come in Italia. — Anticamente *Lira tornese* = 20 soldi = it. L. 0,99.

Germania. — Sistema metrico.

Vecchie misure. — Fuss (piede prussiano) = m. 0,3138; piede bavarese = m. 0,2918; piede sassone = m. 0,283; piede badese = m. 0,30. Libbra prussiana (pfund) = chg. 0,4677; libbra bavarese chg. 0,560; Zollverein = chg. 0,500.

Monete. — Reichsmark = 100 pfennig = it. L. 1,25; Thaler = 3 Mark = it. L. 3,75. (Oro) 20 Marchi = it. L. 25,00; 10 Marchi = it. L. 12,50; 5 Marchi = it. L. 6,25.

Grecia. — Sistema metrico.

Monete. — Dramma = 100 Lepta = it. L. 1,00; Dramma d'oro = it. L. 20,00.

Indie Inglesi. — (Oro) Mohur = it. Lire 36,72; Pagoda = it. L. 9,18; (argento) Rupia = it. L. 2,36; Pezza di 2 anna = it. L. 0,29; Pais = it. L. 0,13.

Inghilterra. — Foot (piede) = 12 Inches = m. 0,3048; Inch (pollice) = m. 0,0254; Yard = 3 Feet = m. 0,9144; Fathom = m. 1,8288; Gallon = 4 Quarts = litri 4,54; Quarter = 8 Bushels = 64 Gallons; Pound (libbra) = chg. 0,4536; Hundredweight (quintale) = 112 libbre = chg. 50,8; Ton = 20 Hundredweight = chg. 1016.

Monete. — Sterling (sterlina) = 20 scellini, 12 pence, 4 farthings = it. L. 25,15.

Italia. — Sistema metrico decimale.

Monete. — Vedi n^i 2450-2451.

Digitized by Google

Malta. — (Oro) Pistola = 12 scudi = it. L. 48; (argento) Oncia = it. L. 5,50.

Olanda. — Sistema metrico.

Vecchio peso. — Pfund = 16 unzen = chg. 0,494.

Monete. — Gulden = 100 Cents = it. L. 2,125. (Oro) Doppia = it. L. 23,66; Guglielmo = it. L. 20,85.

Portogallo. — Sistema metrico.

Monete. — Milreis = 1000 Reis = it. Lire 6,03. (Oro) Corona = it. L. 55,99.

Russia. — Saschehn = 7 piedi = metri 2,1336; Werst = 500 Saschehn; Wedro = 10 Kruschki; Krushk = litri 1, 2299.

Monete. — Rublo = it. L. 4,00. (Oro) Mezzo imperiale = it. L. 20,66.

Spagna. — Sistema metrico.

Monete. — Peseta = it. L. 1,05; Real = it. L. 0,2625; Escudo = 10 Reales; Piastra o Duro = 2 Escudos = 20 Reales.

Svezia. — Fot (piede) = m. 0,297; Skalpund (libbra) = chg. 0,4253.

Monete. — Corona = it. L. 1,2875. (Oro) Pezza di 10 corone = 12,87.

Svizzera. — Piede = m. 0,30; Libbra = chg. 0,500.

Monete. — Come in Italia.

Turchia. — Si usano tutti i sistemi di misurazione; ma le misure più frequentemente adoperate sono le egiziane, le greche e le inglesi. Da qualche anno, specialmente per le lunghezze, è molto usato il sistema metrico.

Monete. — Piastra = 40 Paras = it. Lire 0,22. (Oro) 500 piastre = it. L. 113,47.

Sistema metrico decimale.

2445. *Il metro razionale.* — Le difficoltà e gl'imbarazzi prodotti nel mondo commerciale dalla varietà infinita delle misure fecero nascere l'idea di adottare una misura unica che servisse di base ad un nuovo e più razionale sistema di misurazione. Agli uomini della rivoluzione francese, a cui, malgrado gli eccessi del 1793, l'umanità deve tanto, spetta la gloria di aver iniziato gli studi per la unificazione delle misure (1791), a Napoleone Bonaparte quella di averli fatti compiere (1800), non curando le sciocche proteste degli oppositori. Il giorno 2 settembre 1801 il *metro*, quarantamilionesima parte del meridiano terrestre, divenne la sola misura legale francese, ed è oggi la misura adottata da quasi tutte le nazioni d'Europa.

2446. *Misure di lunghezza.*

Miriametro (Mm.)	10.000	metri
Chilometro (Cm. o Km.)	1.000	»
Ettometro (Em.)	100	»
Decametro (Dm.)	10	»
Metro (m.)	unità di misura	
Decimetro (dm.)	0,1	di metro
Centimetro (cm.)	0,01	»
Millimetro (mm.)	0,001	»

2447. *Misure di superficie.*

Miriam. quadr. (Mm. q.)	100.000.000	di m. q.
Chilom. » (Cm. q.)	1.000.000	»
Ettom. » (Em. q.) o Ettaro (Ea.)	10.000	m. q.
Decam. quadr. (Dm. q.) o Ara (a.)	100	»
Metro quadrato (m. q.) o centiara (ca.)	unità di misura	
Decim. quadr. (dm. q.)	0,01	di m. q.
Centim. quadr. (cm. q.)	0,0001	»
Millim. quadr. (mm. q.)	0,000001	»

La *pertica metrica*, uguale a 1000 m. q., non si comprende nel quadro delle misure metriche decimali di superficie, sebbene d'uso comune, perchè rappresenta una superficie quadrata avente per lato un numero misto non multiplo esattamente del dieci, e cioè m. 31, 62277.

2448. *Misure di volume.* — Nel sistema metrico decimale l'unità di misura pei volumi è il litro o decimetro cubo, che è la millesima parte di un cubo, avente per lato il metro. Il litro si indica con l'iniziale (l.) oppure con (dm. c.). Esso si suddivide in 10 decilitri (dl.) ed ha per multipli il decalitro che equivale a 10 litri (Dl.) e l'ettolitro che equivale a 100 litri (El.). Pei vini, gli oli e i grani si usano pure il doppio decilitro e il doppio litro. Per misurare la legna da ardere si usa per unità di misura il metro cubo che prende in tal caso il nome di *stero* (s.), l'unico multiplo del quale è il decastero (Ds.) che vale 10 steri.

2449. *Misure di peso.* — L'unità principale di peso è il *grammo*, ossia il peso, nel vuoto, d'un centimetro cubo o milionesimo di metro cubo d'acqua distillata alla temperatura di 4° C.

Tonnellata (Tonn.)	1.000.000	grammi
Quintale (Q.)	100.000	»
Miriagrammo (Mg.)	10.000	»
Chilogrammo (Cg.)	1.000	»
Ettogrammo (Eg.)	100	»
Decagrammo (Dg.)	10	»
Grammo (g.)	unità di misura	
Decigrammo (dg.)	0,1	di grammo
Centigrammo (cg.)	0,01	»
Milligrammo (mg.)	0,001	»

Digitized by Google

2450. *Monete.* — L'unità monetaria è la *lira*, che è un pezzo d'argento del peso di 5 grammi, dei quali grammi 4,5 sono argento puro; il rimanente è rame. La centesima parte della lira dicesi *centesimo*; 5 centesimi formano un *soldo*; cinque lire formano uno *scudo*. Il valore legale della moneta d'oro è 15 volte e mezzo quello della moneta d'argento dello stesso peso.

2451. *Pesi delle monete in corso.*

1	Centesimo	= grammi	1	rame
2	»	= »	2	
5	»	= »	5	
10	»	= »	10	
1	Lira	= »	5	argento
2	Lire	= »	10	
5	»	= »	25	
5	»	= »	1 3/4	oro
10	»	= »	3 1/2	
20	»	= »	7	
100	»	= »	35	

2452. *Vecchie monete italiane.*

Oro	Doppia di Genova.....	it. L.	79,00
	» Parma.....	»	21,00
	» Savoia.....	»	28,40
	Zecchino di Venezia...	»	11,82
	» Roma.....	»	11,61
Argento	Ducato di Napoli.....	»	4,25
	Cavallo »	»	0,425
	Onza » (30 tarì, 24 grana).....	»	12,75
	Ducato di Parma.....	»	5,15
	Scudo di Milano.....	»	4,61
	Lira »	»	0,76
	Paolo di Firenze (8 crazie)	»	0,56
	Scudo di Roma.....	»	5,37
	Piastra di Palermo....	»	5,10
	Tarì »	»	0,425
	Lira lombardo-veneta (zvanziga).....	»	0,68

2453. *Monete antiche.*

Grecia	Mina = dramme 100	it. L.	22,68
»	Talento d'argento .	»	5.561,00
»	» d'oro.....	»	55.609,00
Roma	Sesterzio.....	»	0,20
»	Denaro	»	0,80
»	Aureo	»	20,38
»	Talento grande.....	»	6.522,00
»	» piccolo.....	»	4.491,00

Orologi.

2454. Il calore, come è noto, dilata tutti i corpi e più specialmente i metalli; mentre una sottrazione di calore cagiona una contrazione nella loro massa. È questa la ragione per la quale il pendolo degli orologi s'allunga in estate e così, oscillando più lentamente, l'ora ne è ritardata; mentre d'inverno avviene il contrario. Bisogna dunque, se l'orologio ritarda, accorciare il pendolo, allungarlo se corre: meglio ancora tenerlo al riparo dai repentini e notevoli cambiamenti di temperatura.

2455. Gli orologi *a pendolo* devono essere sempre perfettamente appiombo: ciò che si riconosce alla uguaglianza perfetta dei movimenti del bilancere. Se l'appiombo non è perfetto, si livellerà il piano dell'orologio opportunamente con qualche pezzetto di cartone; meglio si girerà lievemente il quadrante dopo aver un po' rilassate le viti che lo fissano al corpo dell'orologio.

2456. Bisogna aver cura di caricare gli orologi a pendolo ogni 10 o 15 giorni a seconda del bisogno, e come avrà prescritto l'orologiaio. Quando un orologio a pendolo ritarda, bisogna come negli altri orologi raccorciare il bilancere e allungarlo quando corra, sia girando l'astina sulla quale s'avvolge la seta che porta il bilancere, sia facendo salire o abbassare il disco mediante una madrevite postavi dietro.

2457. Quando si voglia rimettere un orologio a pendolo, bisogna sempre far camminare avanti la lancetta che segna i minuti, per non guastare la soneria. Quando questa non è più regolata col procedere delle lancette, si dovrà prima far camminare la lancetta che segna le ore sino al punto in cui la soneria sarà regolata; poi si farà procedere quella che segna i minuti sino a che le due lancette avranno indicata l'ora esatta.

2458. Gli orologi da tasca, siano essi a *remontoir* o a cilindro, si devono caricare una volta al giorno, sia la mattina, sia la sera, ma sempre regolarmente, alla stessa ora. Alla più lieve resistenza che s'avverta, bisogna fermarsi. Meglio di tutto contare i mezzi giri della chiave.

2459. Quando un orologio da tasca non corre o non ritarda che un minuto al giorno, bisogna contentarsi di rimetterlo ogni tre o quattro giorni, confrontandolo con un buon orologio. Quando corra o ritardi di parecchi minuti, si aprirà e si sposterà leggermente il piccolo ago interno verso la lettera *R* o verso la lettera *A*. Per rimettere un orologio da tasca

Digitized by Google

si farà sempre girare la lancetta che segna i minuti, e sempre avanti e per mezzo della chiave. La lancetta che segna le ore non si deve mai toccare separatamente, chè si ha ogni probabilità di spezzarla, o almeno di torcerla.

Orto.

2460. L'orto esige un terreno generosamente lavorato, perchè quasi tutte le piante che vi si coltivano mettono profonde radici. L'orto deve essere possibilmente riparato dai venti del nord e dell'est che distruggono i primi seminati, e da quelli dell'ovest che rompono ed alterano le colture.

2461. Un orto può rappresentare una considerevole rendita, quando l'orticoltura sia praticata razionalmente, la terra sia profondamente lavorata, gli ingrassi siano abbondanti e appropriati alle piante, e infine non sia risparmiata nessuna cura necessaria.

2462. Per l'orto valgono le norme e gli utensili già indicati a proposito dell'*Agricoltura*, e della *Coltivazione del Frutteto e del Giardino*. Rimandando quindi a quei capitoli, e al *Calendario dell'orticoltore*, ci limiteremo qui ad accennare alle principali piante che si coltivano nell'orto, sia per trarre profitto dalle loro radici, sia pei loro gambi, per le foglie, pei fiori o pei frutti, adottando l'ordine alfabetico.

2463. *Acetosa.* — Terra profonda, buon ingrasso. Semina o trapianta in primavera e in autunno. Finchè è giovane, innaffiala abbondantemente, rincalzala e difendila dai troppo forti calori. Seminata o piantata a mezzodì, è precoce; a settentrione, è più fresca e meno acida. A mano a mano che le foglie si sviluppano, tagliale. Se non vuoi raccorne i semi, non la lasciar crescere. Serve per minestre, al sugo, al burro, come guarnizione, ec. È poco nutriente. Ha proprietà lassative rinfrescanti. Eccita l'appetito. Cotta, equivale agli spinaci.

2464. *Aglio.* — Terra leggera, ma sostanziosa. Si riproduce piantando gli spicchi in febbraio o marzo, in aiuole od a righe, lasciando fra spicchio e spicchio circa 15 cm. di distanza, e seppellendoli colla testa in alto a sette od otto centimetri di profondità. Togli le male erbe intorno. Ai primi di maggio lega le foglie od aste. Alla fine di maggio svelli la pianta, lasciala per 10 giorni al sole, e lega a mazzi i frutti che conserverai in luogo asciutto. Ha proprietà acri e stimolanti. Gli stomachi deboli o irritabili, i sedentari, debbono astenersene.

2465. *Asparago.* — Pianta vivace che si moltiplica in semenzaio o vivaio. Una piantagione d'asparagi dà buoni frutti solo dopo cinque anni di coltivazione. Dopo 10 anni però la produzione scema. Occorre terreno molto concimato, lavorato profondamente. Colloca i germogli a circa 30 cm. di profondità, a 30 cm. di distanza; poi copri con buona terra e terriccio, rincalza e zappa. Nel secondo anno, alla fine di febbraio, scopri gli asparagi sino al germoglio, coprili poscia con tre centimetri di terriccio e nove centimetri di letame, e poi con terra. Leva le male erbe e zappa. A novembre copri di nuovo di letame. Nel terzo e nel quarto anno rinnoverai questi lavori. Al quinto avrai ottimi prodotti.

2466. Vi sono parecchie varietà d'asparagi: le principali sono quella a gambo bianco e punta verde, e quella a gambo verde e punta bianca. La maggiore o minor grossezza dipende dal terreno e dalla stagione. I migliori asparagi della prima varietà si hanno nel Bassanese. Si preferiscono però quelli dalla punta bianca, sebbene meno zuccherini. La varietà violacea è più grossa e più mangereccia. È uno dei migliori nostri legumi. Eccita l'appetito, nutre bene ed è facile a digerire. Conviene a tutti gli stomachi: anche ai convalescenti. Si prepara alla salsa bianca, all'olio, alla parmigiana. Colle punte si fanno delle eccellenti frittate. L'odore fetido che comunica alle orine si cangia in un delizioso profumo di viole versando nel vaso da notte poche gocce d'essenza di trementina. Ha un'influenza sedativa sul sistema nervoso.

2467. *Barbabietola.* — Esige poco spazio. Terreno leggero, profondo, caldo, ben ingrassato. Rincalza e innaffia spesso. Semina in aprile, a spizzichi di quattro o cinque granelli, da diradarsi poi. Trapianta durante un tempo umido ed abbi cura di non tagliare le radici. Le foglie servono di foraggio al bestiame. Se ne conoscono tre varietà: bianca, rossa, gialla. Contiene circa il 20 % di zucchero che si estrae. È rinfrescante, calmante e leggermente purgativa. Le foglie giovani, cotte, possono rimpiazzare gli spinaci. Perchè sia perfettamente digeribile, devesi ridurre in

Digitized by Google

poltiglia. Altrimenti solo la polpa zuccherina è di facile digestione. Si mangia in insalata, alla crema, alla salsa bianca, ec.

2468. *Carciofo.* — Terra profonda, grassa, ben concimata e lavorata. Ha bisogno di clima caldo. Ce ne sono di parecchie varietà. I violacei sono i più comuni e preferiti. Si mangiano crudi e cotti. Crudi sono di più difficile digestione. Fritti, al sugo, alla salsa bianca, sono di facile digestione. Sono appetitosissimi; eccitano al bere. I migliori sono quelli conici e piccoli che si coltivano sulla riviera del Genovesato.

2469. *Cardo.* — Pianta in maggio. Rincalza, lega, lavora intorno il terreno, circonda di cure per aver il prodotto in inverno. I cardi devonsi sottrarre all'azione della luce per impedire la formazione delle parti verdi, meno mangerecce delle bianche. Hanno sapore ottimo. Sono leggermente eccitanti. Si mangiano crudi e cotti, specialmente alla salsa bianca.

2470. *Carota.* — Terreno ben lavorato, asciutto, ombreggiato. Semina da marzo a maggio, o in ottobre per averla precoce in primavera. Semina spesso e copri leggermente di terra che batterai. Preferisci i semi vecchi di due anni. Alle prime foglie netta il terreno. Innaffia poi, e dirada. Fra le principali varietà sono: la grossa rossa, la grossa gialla, la corta d'Olanda, la rossa e la gialla primaticcia. Quella detta di Crécy è la migliore. Le carote novelline, tenere, zuccherine, si digeriscono bene, purchè cotte e preparate come si conviene.

2471. *Cavoli.* — Fra le numerose specie sono: il broccolo, la verza verde o lombarda, il cavolo cappuccio o cabuso, il cavolfiore. Si moltiplicano per semi. Si ripiantano in marzo in terra ben lavorata, non troppo esposta. Riescono bene nei terreni paludosi prosciugati. Innaffia abbondantemente. Il *broccolo* si semina in gennaio. I primi germogli si raccolgono al principio di marzo. Sono buoni in giugno. Seminati in aprile si hanno in ottobre. La *verza verde* si trapianta in primavera. In settembre e in ottobre si trapianta in aperta campagna, ingrassando con escrementi. Il *cappuccio* presenta diverse varietà che si coltivano come la verza verde. Il *cavolfiore* si semina in gennaio, in località bene esposta, e si trapianta in aprile. Esige terreno leggero, ingrassato con terriccio, frequenti innaffiature. D'estate semina in luogo ombreggiato, poi trapianta in terra fresca e sostanziosa. Stacca le foglie fracide, e mozza le cime che accennassero a guastarsi. Per conservarlo durante l'inverno, coprilo di fieno secco e tagliuzzato.

2472. Il cavolo contiene molta albumina vegetale, un po' di fecola, ed una quantità notevole di solfo e di nitrato di potassa. È pesante e difficile a digerire. Conviene soltanto agli stomachi robusti, alle persone che menano vita attiva. Il *sauer-kraut* è più digeribile. Il cavolfiore ha sapore migliore e si digerisce meglio. I cosiddetti cavoli di Bruxelles o a getti sono teneri e d'un sapore meno acre del cavolo comune. Cotti e ben preparati, danno un ottima vivanda, della quale per altro non bisogna abusare. I cavoli crudi sono indigesti.

2473. *Cerfoglio.* — Pianta annua che facilmente va in sementa: ragione per la quale bisogna seminarla ogni 15 giorni, dal marzo all'ottobre. Le prime seminagioni riescono meglio in terreno esposto al sole; le seguenti richiedono una località ombreggiata. La miglior sementa si raccoglie in settembre e in ottobre. Il cerfoglio comune si adopera nelle minestre d'erbe, e tagliuzzato finamente in certe vivande. Il cerfoglio moscato serve di condimento per le insalate e gli intingoli. Ha proprietà leggermente diuretiche e stimolanti.

2474. *Cicoria.* — La cicoria si coltiva come le lattughe (vedi n° 2482). Soltanto, si semina più tardi. Innaffia spesso, al piede, risparmiando le foglie. Per averla bianca si lega prima dabbasso, poi a metà, poi in cima, in tempo asciutto, in 15 giorni. Le ultime cicorie si conservano ad inverno inoltrato ponendole in località difese dai geli. La miglior sementa è quella di cinque anni. La cicoria si mangia cruda, in insalata; e cotta, al sugo, alla crema, al burro. Si digerisce meno degli spinaci. La *barba di cappuccino* è cicoria coltivata nelle cantine, allo scuro. La sua amarezza può irritare gli intestini in modo pericoloso. Non purifica punto, come si vuole, il sangue.

2475. *Cipolla.* — Terreno sostanzioso, ma leggero ed ingrassato precedentemente. Semina dal febbraio all'aprile. Sbucciati i germogli, leva le piante guaste o che accennino a guastarsi, e ripara il resto dal gelo. Lavora il terreno, poi dirada. Raggiunta l'ordinaria grossezza, taglia il gambo

Digitized by Google

e svelli il frutto. Se ne conoscono diverse varietà: bianche, gialle, rosse, a pera, ec. Sono uno dei condimenti più indispensabili così della cucina italiana, come della francese. Entrano in tutte le salse, nei brodi ristretti, negli intingoli, negli umidi, cui danno un profumo eccitante. Cotta nell'acqua e condita, poi, la cipolla si digerisce meglio che cotta al burro. Le cipolline piantate in marzo o in aprile ingrossano rapidamente. Devonsi seminare a piccola profondità.

2476. *Cocomero.* — Il cocomero o anguria, tanto caro ai contadini e all'operaio, specialmente nell'alta Italia, si coltiva come il popone. Si semina a seconda del clima, sia in terreno superficiale per essere trapiantato, sia in piena terra. La terra deve essere generosamente ingrassata. Richiedonsi pure frequenti e abbondanti innaffiamenti. È poco nutriente. Si digerisce meglio in grande che in piccola quantità.

2477. *Fagiuoli.* — Infinite sono le varietà di questo legume. Gli orticultori li distinguono in bassi e arrampicanti. Tra i fagiuoli bassi è il fagiuoletto primaticcio, eccellente. Gli arrampicanti servono anche d'ornamento alle finestre, ai boschetti, ec. Si seminano dall'aprile all'agosto. Rincalza in giugno. Il terreno sia leggero, lavorato, ben esposto, fresco. Devonsi levare le male erbe, e sarà bene smuovere spesso il terreno. Durano fino ad autunno inoltrato. Il freddo li avvizzisce. Le prime brine li uccidono. I fagiuoletti giovani si digeriscono benissimo, ma sono poco nutrienti. Sono molto più nutrienti i fagiuoli secchi.

2478. *Fava.* — Terra sostanziosa, fresca, non esposta troppo al sole. Semina in novembre. Se però prevedasi un rigido inverno, si aspetti la fine di gennaio. Semina in righe parallele, distanti 25 a 30 cm. Raccogli la terra intorno al gambo appena la pianticella è alta 10 cm. Le fave ancor tenere si mangiano come primizie di frutta. Tolte le primizie, le piante si tagliano al gambo per averne un secondo prodotto. I gambi servono di buon foraggio al bestiame.

2479. *Finocchio.* — Il finocchio dolce, detto anche d'Italia o di Firenze, si semina alla rinfusa in febbraio o marzo, in terreno fertile, fresco, leggero; poi si trapianta. Ogni pianta deve distare dall'altra di 15 a 18 cm. Zappa e rincalza spesso. Come la pianta ha raggiunto l'altezza di 20 cm. si può svellere. Si mangia cruda in insalata, e cotta in diversi modi. Ha odore aromatico, sapore zuccherino, gradevole, eccitante. Moltiplica i succhi gastrici, alletta al bere.

2480. *Fragola.* — Si pianta di solito in aiuole. Esige somma nettezza d'ogni erba. Dura quattr'anni. Conta infinite varietà, dalla più grossa delle serre alla piccolissima che si raccoglie in luglio sui monti: quest'ultima molto più saporita di quella. L'ananas, la fragola delle quattro stagioni, la moscatella, l'albicocca, la fragola di bosco sono le varietà più comuni.

2481. *Indivia.* — L'indivia crespa o riccia, bianco-dorata nelle sue foglie aggrinzate, si semina in marzo, e si pianta in novembre, raccogliendone le foglie che si legano, per proteggerle dal gelo. Fornisce una delle più comuni e migliori insalate.

2482. *Lattughe.* — Negli orti si coltivano specialmente due specie di lattughe: la lattuga comune, e la lattuga romana. Richiedono entrambe terra leggera, grassa, lavorata, ben disposta. Si seminano in marzo e si continua a raccoglierle sino all'agosto. Devesi seminar rado e in modo molto uguale. Si risemina in autunno, e si conservano nuove piante da trapiantare in marzo. Durante i rigidi inverni, bisogna coprirle con paglia, o raccoglierne le foglie legandole a mazzo. Il miglior seme è quello di tre anni. Le lattughe sono poco nutrienti, ma sane e rinfrescanti.

2483. *Lenticchia.* — Le lenticchie si coltivano piuttosto nei campi che negli orti. Si seminano alla rinfusa, o, meglio, a righe, perchè così le piante sono più arieggiate e si liberano meglio dalle male erbe. Si seminano in aprile. Amano un terreno leggero, sabbioso, secco, non ricco d'ingrasso. Raccolte prima che abbiano raggiunta la maturità completa, e mangiate fresche, sono tenere e di facile digestione. Secche, lessate, pestate, passate allo staccio e condite (*purée*), forniscono un cibo saporito e nutrientissimo.

2484. *Navone.* — Semina dal marzo all'ottobre, ad aiuole, oppure alla rinfusa, fra i cavoli, i fagiuoli, il fromentone, e coltiva come la carota. Il navone ama un terreno leggero, sabbioso. Sarà bene nell'estate di mescolar la semenza a flor di solfo, e tener il tutto ben chiuso in un vaso per tre o quattro giorni prima di se-

Digitized by Google

minare, per difenderla dagli insetti. I navoni teneri, a polpa bianca, compatta e zuccherina, sono i migliori. Il loro sugo è eccellente. Si preparano da grasso o da magro. Quando sono teneri si digeriscono abbastanza bene.

2485. *Pastinaca.* — Si coltiva come la carota. Ha numerose varietà di cui le principali sono: la lunga, che conviene ai terreni profondi; la rotonda, la cui radice corta e grossa non riesce che nei terreni leggeri, e quella d'Olanda che è fra le migliori. Semina in febbraio o marzo in terra ben lavorata. Copri colla terra il seme. Raccoglierai il prodotto da ottobre a novembre, ma potrai anche lasciarlo in terra sino alla primavera. È di facilissima digestione.

2486. *Patata.* — Nei luoghi ben riparati si può piantare anche in febbraio; in marzo e in aprile dovunque. Scelgonsi a questo scopo delle piccole patate, sane, belle, o se ne tagliano in pezzetti delle grosse, avvertendo che in ogni pezzetto sia almeno un occhio o bottone, e si sotterrano a circa 12 cm. di profondità e a 60 cm. di distanza. Sui lati si dovrà rovesciar la terra, destinata in parte a ricoprir la radice, in parte a rinvigorire il gambo, appena avrà raggiunto un'altezza di 15 a 20 cm. Indizio della maturanza è l'inaridirsi dei gambi. Gli ortolani però che vogliono le patatine novelle, non aspettano questo momento. È uno dei più importanti legumi.

2487. *Pisello.* — Dei piselli, come dei fagiuoli, esistono due varietà, l'una nana, l'altra arrampicante. Per la coltivazione dei piselli abbisognano moltissime cure. Si seminano in primavera, e si raccolgono in maggio. In giugno si rincalza. Le brevi e frequenti piogge e il calore giovano molto al loro sviluppo; ma la pioggia e il calore prolungati sono loro dannosi. Si mangiano freschi e secchi. Secchi sono più nutrienti che freschi, ma di digestione meno facile.

2488. *Pomodoro.* — I pomodori si seminano in campo aperto specialmente nei luoghi bene esposti. Gli innaffiamenti debbono essere frequenti specialmente in tempi di siccità. Le cime delle piante debbonsi mozzare quando appariscono i frutti. Le piante debbono essere abbastanza distanti le une dalle altre; nel terreno debbono praticarsi dei canaletti per guidarne l'acqua al piede. Occorre pure un certo ordine per poter raccogliere i frutti senza danneggiare la produzione continua per qualche mese. Il pomodoro ha una grande importanza nella cucina. Si adopera fresco e in conserva. Comunica alle vivande un sapore fino, acretto, appetitoso, che piace a tutti. È un frutto sano e di facile digestione. Il pomodoro ripieno è squisito.

2489. *Popone.* — Pianta annua, sensibilissima al freddo, che richiede molte cure. Semina due o tre semi d'un buon popone maturo dell'annata precedente in vasetti pieni di terriccio, da febbraio a maggio, e interrali a superficie del campo. Sui vasi poni delle campane di vetro, rincalzando intorno la terra. Scuoprili nelle giornate calde. Alla fine di aprile trapianta in piena terra le pianticelle, a 60 cm. l'una dall'altra, bagnandole leggermente, coprendole ancora con le campane specialmente la notte. Se vuoi frutti precoci, scegli una bella giornata, e taglia il gambo al disopra della quarta foglia, e conserva solo due gitti, i più vigorosi. Ottenuta la fioritura, taglia i due rami e i loro germogli al disopra del terzo occhio. Quando i frutti son grossi come noci, conservane uno solo per ogni ramo che taglierai al primo occhio sopra al frutto. Da questo momento innaffia solo in caso di grande siccità. Quando sono prossimi a maturità, adagia i frutti sur un frantume di tegola o altro simile. Il profumo è il miglior indizio della loro maturità.

2490. Vi sono moltissime varietà di poponi. Le migliori sono quelle dette di Spagna e di Malamocco. Ottimi sono i poponi di Romagna e quelli di Caravaggio. Il popone si mangia prima o dopo la minestra con sale e con pepe, col prosciutto. Si mangia come tramessa, zuccherato. Il vino vecchio ne aiuta la digestione. Un buon popone non deve essere nè verde, nè troppo giallo; deve essere molto pesante, sonoro se percosso colle dita, a picciuolo corto, a costole salienti e tondeggianti, profumato.

2491. *Porro.* — Semina in aprile, in terra ben preparata, e ingrassata molto tempo avanti. Semina alla volata. In venti giorni spunta il germoglio. Trapianta in aiuole ben concimate, grasse, fresche, tagliando la punta del gambo, e l'estremità delle radici. Sotterra a 10 cm. Innaffia spesso, zappa e rincalza con cura. Il mese di dicembre è il migliore per la piantagione. È buona pratica il piantare i porri in fos

Digitized by Google

satelli, tirando giù la terra a mano a mano che crescono. Crudo, il porro è stimolante; cotto, è alquanto dolce. Si potrebbe sostituire alla cipolla nella cucina con molto vantaggio.

2492. *Postulaca.* — Semina di 15 in 15 giorni dall'aprile alla metà di luglio, in terra leggera e grassa, coprendo leggermente i semi. Innaffia copiosamente. La postulaca verde cresce naturalmente; negli orti si coltiva la postulaca dorata. Il seme si raccoglie prima che la pianta sia secca, e si conserva per due anni. Chiamasi anche porcellana.

2493. *Prezzemolo.* — Si coltiva in ogni terreno e ad ogni esposizione. Riesce però migliore nelle terre calcari ben esposte, lavorate e ingrassate. Nelle aiuole appositamente disposte, se seminato d'autunno, si ha precocemente di primavera. Si semina altrimenti da marzo ad agosto. La pianta non dà semi che al secondo anno di vita. Cuoprendolo con stuoie durante i geli, se ne ha di bello e fresco per tutto l'inverno. Tonico, leggermente stimolante, è di grand'uso nella cucina. Entra nel mazzetto aromatico di tutte le salse e di tutti gli intingoli. Fritto, accompagna tutte le fritture non dolci. Tagliato finissimo, con olio, aceto, sale e pepe, dà una salsa appetitosissima.

2494. *Rafano.* — I rafani amano un terreno leggero, lavorato assai, ben esposto e ben concimato. Semina a piacere, alla rinfusa, o a righe, sino a maggio. Alla fine di maggio semina all'ombra. Il terreno smosso deve aver poca profondità, e riposare su terreno ben battuto. Per averne d'inverno, semina alla fine di settembre, trapianta a piè d'un muro, con buona esposizione, in novembre, e proteggi contro il gelo. I primaticci sono i rafani tondeggianti, piccoli, bianchi e rossi. Seguono i bianchi, grossi, conici; poi gli sferici o rotondi un po' schiacciati, grigio-giallastri. Si mangiano crudi con olio, sale e pepe.

2495. *Scorzonera.* — Semina alla fine di marzo o ai primi d'aprile, in terra leggera, alquanto sabbiosa, concimata, fresca e bene esposta al sole. Si può seminare anche in agosto dopo la raccolta delle cipolle e delle fave. Libera dalle male erbe, e innaffia abbondantemente. Non si ottengono belle radici, grosse, che al secondo anno. È per altro un ortaggio amaro, di gusto discutibile.

2496. *Sedano.* — Semina in terreno leggero, fresco, grasso, al principio di primavera. Quando la pianta ha raggiunta un'altezza di 15 a 18 cm. trasportala in fossatelli appositamente scavati, profondi 50 cm., ben lavorati e concimati nel fondo. Le aste della pianta si raccolgono poi in fascio, e si ammucchia la terra intorno ad ogni pianta allo scopo di renderla bianca e tenera. Le piante che si conservano d'inverno per la sementa debbonsi coprire. I semi dell'anno precedente sono i migliori. I sedani sono leggermente eccitanti.

2497. *Serpentaria.* — È una piccola pianta che si rinnova e si moltiplica ogni triennio, dividendo i suoi mazzi a primavera e ripiantando i migliori germogli a 30 cm. di distanza. Nell'estate innaffia abbondantemente, e taglia ogni quindici giorni. I gambi e le foglie si mangiano in insalata. Serve ad aromatizzare gli aceti, le salse, le conserve di citriuoli, gli intingoli, ec.

2498. *Spinaci.* — Semina in febbraio per l'estate, in settembre per l'inverno; in terreno ben lavorato, concimato, fresco e grasso; in file distanti 15 cm. Zappa, rincalza, innaffia accuratamente. Raccogliendoli, stacca foglia per foglia, senza toccare la radice, se non vuoi uccidere la pianta. Gli spinaci che danno miglior sementa sono quelli che hanno passato l'inverno; la sementa si conserva per tre anni e passa. I semi degli spinaci comuni sono spinosi; quelli degli spinaci d'Olanda sono lisci. Gli spinaci sono i più sani fra tutti i legumi; nutriscono poco, ma sono di facilissima digestione, leggermente lassativi, e convengono a tutti, anche ai convalescenti. Si preparano in mille modi.

2499. *Valeriana.* — È una delle insalate più preziose, perchè si raccoglie anche nell'inverno e sino all'estate successiva. Semina in terra leggera, di 15 in 15 giorni, coprendo i semi minutissimi con un leggero straterello, e innaffiando un po' se il tempo è asciutto. I semi si possono conservare da sei ad otto anni. I più attivi sono quelli di due anni.

Pasticceria e confetteria.

2500. L'uso delle materie dolci è ormai così diffuso in ogni parte del mondo civile, e fra tutte le classi di persone, da

Digitized by Google

potersi ritenere ch'esse costituiscono attualmente un normale complemento dell'alimentazione. Si comprendono fra le materie dolci le paste di farina dolcificate, le torte dolci, i pasticcini, le confetture, come i confetti propriamente detti, le pastiglie, i torroni, le mandorle zuccherate, i frutti giulebbati o canditi, le nocciuole di zucchero ripiene di liquore o di gelatine, e finalmente gli sciroppi e i rosoli.

2501. Il principalissimo componente delle materie dolci è lo *zucchero:* comprendendosi con tal nome una sostanza che trovasi assai sparsa in natura, specialmente nei fusti di alcuni vegetali, come la *canna da zucchero* e molte specie del genere *sorgum,* nel tronco di alcune piante, come l'*acero,* in vari tuberi o radici carnose, come la *barbabietola,* la *carota,* la *patata,* ec.

2502. Oltre allo zucchero delle accennate piante, trovasi in copia assai più grande un'altra varietà di zucchero nei frutti a sugo acido, come l'uva, le pere, i pomi, i fichi, ec., che è però meno dolce, che cristallizza meno facilmente, e che dicesi *glucosio* per distinguerlo dall'altro che dicesi *saccarosio.* Il glucosio si fabbrica artificialmente mediante l'ebollizione della fecola di patata o d'altra materia amidacea entro acqua acidulata con acido solforico.

2503. Lo zucchero è una delle sostanze alimentari più grate al palato. Esso, naturalmente, come tutte le cose buone, ha i suoi detrattori e i suoi partigiani. Gli uni dicono che riscalda, che guasta lo stomaco, che sciupa i denti. Altri ne levano alle stelle le proprietà nutrienti. Il fatto è che, sempre come di tutte le cose buone, non bisogna abusarne. Lo zucchero a pezzi è più dolce di quello pestato; il saccarosio è più dolce e più nutriente del glucosio.

2504. Il *miele* è poco usato dai pasticceri e dai confettieri. Si adopera piuttosto ad addolcire le tisane alle quali comunica proprietà leggermente lassative. Come alimento, il miele è sanissimo; e quando è fresco e puro, dato ai bambini, col pane, è un ottimo alimento.

2505. Gli zuccheri, oltre che nello stato in cui si trovano in commercio, si usano anche in stati diversi che rappresentano una preventiva preparazione della materia prima destinata alla preparazione dei dolciumi, o si trasformano in modo tale da costituire per sè soli dei veri prodotti dell'arte del pasticcere.

2506. Lo *zucchero candito* è zucchero di canna cristallizzato, che si ottiene sciogliendo questo nell'acqua, facendone evaporare la soluzione sino a consistenza sciropposa, indi lasciandola cristallizzare lentamente entro bacini di rame emisferici. Attraverso i bacini sono tese delle cordicelle intorno alle quali si formano i cristalli, duri, sonori. Le acque madri di tali cristallizzazioni si fanno poi evaporare, e servono alla confezione dei comuni pani di zucchero. Aggiungendo a tale acqua un po' d'acqua di fior d'arancio e un po' di zafferano, oppure alquanta essenza di rose e un po' di carminio, o un po' di vainiglia, si ha lo zucchero candito al fiore d'arancio, alla rosa, alla vainiglia.

2507. Lo *zucchero d'orzo* non è che zucchero cotto rapidamente, poi versato sur una pietra, unta leggermente con olio d'olive, indi tagliato e raccolto su sè stesso in forma di bastone. Lo zucchero d'orzo devesi conservare in luoghi molto secchi, perchè attira l'umidità.

2508. Lo *zucchero di pomo* si ottiene facendo cuocere in una padella una certa quantità di zucchero bianco, aromatizzandolo con scorza di limone, poi colandolo entro forme cilindriche di latta aventi un centimetro di diametro, sur un'altezza di 20. Lasciatolo raffreddare, si estrae dalle forme, e si spolverizza di zucchero finissimo. Altrimenti si può colare e distenderlo su tavole di pietra, e, raffreddato, tagliarlo in piccoli rettangoli o *caramelle.*

2509. Lo *zucchero acidulo* è zucchero polverizzato e mescolato a sugo di limone, d'arancio o d'altri frutti a sugo acido. Fatta la mescolanza, si porta in una stufa ad asciugare, poi se ne fanno dei pani. Per 100 grammi di zucchero se ne adoperano 33 di sugo di limone, oppure 15 di sugo di limone e 18 di sugo d'arancio mescolati.

2510. Le materie coloranti più comunemente adoperate dai confettieri, e le più innocue, sono il rosso di oricella o di fitolacca, il giallo di calendula o di zafferano, il verde di spinaci o quello che si ottiene mescolando un po' d'indaco al giallo, il bleu di tornasole. I colori d'anilina non si possono dire affatto innocui; ma basta una sì piccola quantità d'anilina per colorire abbastanza intensamente che il loro uso non può essere dannoso.

2511. Delle *gelatine,* di cui si fa tanto uso, son due specie: le animali e le ve-

Digitized by Google

getali. La cosiddetta *gelatina di corno* si ottiene così: Si prendono 250 grammi di raschiatura di corno, si lavano all'acqua calda, si fanno bollire in due chilogrammi d'acqua sino a riduzione di metà del volume, si spremono entro tela, si raccoglie la parte liquida, e si aggiungono 125 grammi di zucchero e 30 grammi di bianco d'uovo; si fa bollire di nuovo e vi si aggiungono 30 grammi di sugo di limone, si filtra con tela, e si fa evaporare sino ad avere 250 grammi di liquido. Allora si aromatizza con qualche essenza, si versa sur uno stampo, e si mantiene in luogo fresco perchè si rapprenda.

2512. La *gelatina a colla di pesce* si prepara con 15 grammi di colla di pesce comune che si fanno bollire con circa 200 grammi d'acqua sino a riduzione di metà volume: si filtra, s'aggiunge zucchero o sciroppo zuccherino e un po' di cannella o fiori d'arancio; si fa bollire di nuovo, indi si versa in un piatto, e si lascia rapprendere in luogo fresco.

2513. Per fare la *gelatina d'albicocco,* si scelgono i frutti sani e maturi, se ne tolgono i nocciuoli, si fanno bollire con acqua le parti polpose, e si fanno passare per uno staccio di crino. Poscia si aggiunge al sugo una soluzione concentrata di zucchero di ottima qualità, e si fa cuocere sino a che una goccia sollevata resti aderente al cucchiaio.

2514. Per fare la *gelatina di ribes* o *d'uva crispa,* si scelgono i frutti un poco prima della loro perfetta maturità, si mondano, indi si mescolano a parti uguali con zucchero di buona qualità, e si riscalda il tutto a fuoco vivo. Ottenuta l'ebollizione, si ritrae dal fuoco e si versa sur uno staccio, lasciandolo sgocciolare senza spremerlo. Le gelatine di ribes si modificano con vantaggio aggiungendovi alquanto sciroppo o qualche cannello di vainiglia.

2515. Con analoghe preparazioni si ottengono la *gelatina di limone* composta di

Conserva di limone..	750	grammi
» di ribes ...	250	»
Zucchero.....	2000	»

e quella di *arancio,* composta di

Colla di pesce.....	300	grammi
Zucchero.....	1000	»
Sugo di 5 aranci.		
» di 3 limoni.		

2516. La *gelatina d'uva* si prepara anch'essa facilmente. Si sceglie uva matura e ben pulita, e se ne fanno scaldare gli acini lentamente, sinchè si fendano. Allora si passano per uno staccio, e il liquido ottenuto viene evaporato, sino a che per raffreddamento possa rapprendersi. Allora si aromatizza, e si versa negli stampi.

2517. *Frutti canditi* diconsi i frutti impregnati artificialmente d'una grande quantità di materia zuccherina, senza che abbiano perduto, nè della loro forma, nè del loro colore. Devono essere scelti sanissimi, e prima della maturità.

2518. Per preparare i frutti canditi, anzitutto bisogna rammollirli, immergendoli dapprima in acqua acidulata con aceto, o con sugo di limone, o meglio con un po' d'allume di rocca, poscia lavandoli e mettendoli in un vaso con poca acqua a riscaldare. A seconda della loro natura, poi, o si tagliano in quarti, o si mondano, o si forano soltanto con spilli in diversi punti, come si pratica, ad esempio, per le albicocche e per le pesche.

2519. Rammolliti i frutti, si trattano con sciroppo di zucchero riscaldando sino all'ebollizione, levando la padella di tanto in tanto, e agitandola onde far mutar posto ai frutti. Poi si tolgono, si lasciano sgocciolare, si schiuma lo sciroppo, si fanno bollire di nuovo i frutti nello sciroppo stesso, e vi si lasciano per 15 giorni, avvertendo che al primo sintomo di fermentazione devonsi far bollire ancora.

2520. Per preparare i *frutti canditi a ghiaccio* (*glacés*), ottenuti nel modo indicato i frutti canditi, si passano all'acqua tiepida. Poi si prepara uno sciroppo di zucchero che si fa cuocere sinchè toccandolo abbia i caratteri di una colla densa, e in esso si immergono i frutti canditi e lavati e si fanno bollire rapidamente per pochi minuti. Ciò fatto, si prende un vaso a larga bocca, e vi si sovrappone una rete metallica, poi con una spatola si prende un po' dello zucchero contenente i frutti e lo si stempera sul fianco della padella; su questo si ravvolgono in tutti i sensi i frutti ad uno ad uno, e poi si dispongono sulla rete metallica.

2521. Come esempio di *dolci a forma,* ripieni di materia liquida spiritosa, citeremo quelli che si dicono *dolci al cioccolatte,* che hanno cioè per involucro esterno il cioccolatte. Anzitutto devesi preparare l'involucro nel modo seguente: spolverizza dello zucchero bianco e trattalo con acqua; indi gettavi dentro delle mandorle dolci;

Digitized by Google

fa bollire ed evaporare tutta l'acqua. Le mandorle zuccherate così ottenute, pestale insieme a del cioccolatte e ad una essenza determinata, operando a caldo; e così avrai l'impasto che servirà d'involucro.

2522. Ciò fatto, cuoci dello zucchero insieme a uno sciroppo spiritoso, colalo entro a una nicchia fatta in una massa di farina d'amido, e continua a colarlo sinchè la forma sia piena. Porta le forme così riempite alla stufa, acciocchè lo strato esterno si essicchi, mentre però lo strato interno rimane liquido; poi leva i nuclei dalla forma, e coprili con una spatola di uno strato dell'involucro di cioccolatte, lasciando poi asciugare.

2523. Se vuoi avere invece un nucleo *fondente* o *di crema*, prepara un impasto di zucchero, rosso d'uova e essenza o profumo, sbattilo bene, indi fallo essiccare e tiralo in forma di bastoncini. Taglia quindi questi bastoncini in tanti pezzetti che arrotondirai e coprirai coll'involucro di cioccolatte dianzi indicato.

2524. Per preparare le *mandorle zuccherate* prendi un chilogrammo di grosse mandorle dolci ben mondate, 500 grammi di zucchero greggio, e quant'acqua occorre per fondere lo zucchero a caldo, non più. Indi fai bollire il tutto in una padella. Quando le mandorle cominciano a coprirsi di bollicine, ritira dal fuoco e agita ben bene con una spatola, onde lo sciroppo diventi granuloso. Getta quindi le mandorle sur un vaglio, acciò scoli lo sciroppo eccedente. Rimettile poi al fuoco, agitale con una spatola sinchè facciano la caramella, indi ritirale dal fuoco, e lasciale raffreddare. Poi prendi un chilogrammo di zucchero polverizzato, ponilo nella padella con poca acqua, fallo fondere e cuocere, coloralo con carminio, e gettavi le mandorle, agitandole di nuovo, sinchè abbian fatto di nuovo caramella. Innaffiale quindi d'acqua di rose, ponile sullo staccio, e falle asciugare in una stanza calda.

2525. Nello stesso modo si fabbricano gli eccellenti *pistacchi zuccherati*, prendendo proporzioni uguali in peso di zucchero e di pistacchi.

2526. Per fare i *fiori d'arancio zuccherati* o le *violette zuccherate*, prendi i petali di questi fiori, mettili nell'acqua, poi spremili e lasciali sgocciolare. Ciò fatto, prendi parti uguali di petali e di sciroppo, e falli cuocere insieme prolungatamente, agitando, e operando poi come per le mandorle, avendo soltanto cura di separare i petali.

2527. Per fare i *confetti grossi*, prendi 10 chg. di mandorle scelte, non mondate, falle seccare alla stufa, poi versavi sopra un denso sciroppo di gomma arabica, fa girare il vaso di cottura sino a che il tutto sia divenuto asciutto; poi sospendendo il fuoco, dà una seconda carica con 125 grammi di zucchero in polvere, e fa asciugare. Riscalda poi il bacino e versavi una soluzione di tre chilogrammi di zucchero di prima qualità, previamente profumato all'acqua di rose o d'arancio; passa allo staccio, poi, quando la mandorla è ben coperta, dalle una carica di due parti di carminio liquido, una di gomma e una di zucchero, lavorandola ancora come si disse.

2528. Il *carminio liquido* si prepara mescolando:

Legno del Brasile.....	50	grammi
Cocciniglia polverizzata .	3	»
Allume di Roma.....	2	»
Sale ammoniaco.....	2	»
Cloruro di sodio.....	12	»
Stagno.....	12	»
Acido nitrico concentrato	42	»

Si fa bollire dapprima con acqua il legno del Brasile, poi s'aggiunge la cocciniglia, si filtra per tela, s'aggiunge l'allume, si fa bollire di nuovo e s'aggiunge una parte del sale ammoniaco. D'altra parte sciogli il residuo di sale ammoniaco e il cloruro di sodio nell'acido nitrico, e nella soluzione getta lo stagno a pezzetti, lasciando il tutto sino a che non faccia più effervescenza. Infine mescola la soluzione alla decozione: decanta il prodotto polverulento che avrai, aggiungi acqua al residuo, ripeti il lavamento, e poni il carminio ottenuto in bottiglia aggiungendo un po' d'alcool.

2529. Quando i confetti rimangono deformi, si inumidiscono con una buona carica di gomma, vi si getta sopra una larga dose di zucchero polverizzato, poi, lasciatili asciugare, si stacciano e si passano alla stufa per 24 ore circa. Per renderli bianchi, si prendono tre chilogrammi di zucchero raffinato, e si fanno cuocere; poi vi si stemprano 750 grammi d'amido, riducendo il tutto in un impasto abbastanza spesso, e mescolando continuamente si passa ancora allo staccio. Questo rimpasto si versa sui confetti rimasti nella stufa, si agita sino a che siano ben secchi, e si

Digitized by Google

pongono di nuovo alla stufa a un dolce calore per altre 24 ore.

2530. Per le operazioni di completamento, si lava il bacino d'operazione, vi si introducono i confetti, si dà una nuova carica di bellissimo zucchero cotto, vi si passa dentro la mano, e si agita fortemente il bacino. Quando la carica sia secca, si allenta il fuoco, s'ammucchiano i confetti nel bacino e si lascia raffreddare il fondo di esso, poi si dà una nuova carica, e un'altra, sino a quattro, secondo il bisogno, avendo sempre cura d'introdurre la mano e di raccogliere i confetti per lasciar raffreddare il fondo del bacino, e di stacciarli ogni volta.

2531. Infine, lavato bene il bacino di operazione, lasciatolo asciugare e raffreddare, vi si gettano i confetti, e vi si danno da quattro a sei cariche successive con sciroppo di tal densità da potersi tirar in fili senza che questi si rompano (temperatura di 132° C. circa). Queste cariche si danno in modo, che dopo essiccata la prima, si lasci raffreddare il vaso, e successivamente si dia la seconda. Compiuta questa operazione, si riscalda il tutto per un certo tempo, rimovendo costantemente il vaso perchè la temperatura si diffonda in modo eguale. I confetti si tolgono allora dal vaso, e si pongono entro cestelli foderati di carta, dove depongono in capo a otto giorni alquanta polvere bianca che si raccoglie e si utilizza come zucchero.

2532. Uno dei migliori e più semplici apparecchi dei quali si vale il confettiere per lavorare le cariche di sciroppo, e che inoltre ne compie l'essiccazione facendo entrare nel bacino una corrente d'aria calda, intanto che esso ruota uniformemente, consta di una robusta impalcatura rettangolare alla quale è attaccato un asse di rotazione portante due pulegge, e terminante in una manovella da congiungersi in sistema con un motore. Il bacino di rotazione ha la forma d'uno sferoide allungato, e porta un'apertura per lo scarico dei confetti, mentre nelle sue parti schiacciate e parallele, corrispondentemente al fondo, trovasi un rinforzo metallico portante un'asta che attraversa una colonna dell'impalcatura funzionando da asse di rotazione. In corrispondenza alla bocca trovasi una sporgenza o labbro che riceve la coreggia di trasmissione collegata alla seconda puleggia. Alla prima puleggia è articolata un'asta che forma il manico d'uno stantuffo d'una pompa aspirante e premente, la quale in corrispondenza alla valvola d'aspirazione comunica con una cassa metallica riscaldata da un focolare, fuori dell'impalcatura, e in corrispondenza alla valvola di pressione comunica, per mezzo d'un tubo metallico ricurvato ad angolo retto, coll'interno della caldaia o bacino. Il motore fa ruotare l'asse e con esso la caldaia dei confetti, e al tempo stesso produce il va e vieni dello stantuffo nel corpo di tromba. Questo fa l'aspirazione dell'aria, la quale, obbligata a passare per la camera metallica riscaldata, arriva ben calda a penetrare nella caldaia, producendovi il duplice effetto della più sollecita e regolare essiccazione e quello d'impedire l'attaccarsi della massa fra la quale l'aria stessa si interna sotto una certa pressione.

2533. *Baba.* — I *baba* sono eccellenti focacce, specialmente indicate per servirle col the. Ecco il modo di prepararli: Prendi 250 grammi di burro fuso, ponilo in un vaso di terra inverniciata, agitalo con un cucchiaio di legno sempre per lo stesso verso, sino a che abbia presa l'apparenza della crema; poi versavi entro dodici uova, aggiungendo ad ogni ovo un cucchiaio di bella farina, poi sei cucchiai di crema di latte, sei cucchiai di farina, un po' di sale, tre cucchiai di lievito di birra, un pugno d'uva appassita, poi, sempre mescolando, sei cucchiai ancora di farina, mescola per un'ora circa; poi monda una certa quantità di mandorle dolci che taglierai longitudinalmente e che disseminerai nell'interno d'un largo stampo da torta ben imbutirrato. Infine versa nella forma la pasta, e mandala al forno.

2534. *Biscotto savoiardo.* — Prendi 12 chiare d'uovo e sbattile in una insalatiera per 20 minuti al più, per farle montare a neve compatta; aggiungi i 12 tuorli sbattuti con 200 grammi di zucchero in polvere, e a poco a poco, e sbattendo sempre, 200 grammi di fecola di patate. Imbutirra bene gli stampi, riempili sino a tre o quattro centimetri dall'orlo, e mettili al forno nel momento che se ne leva il pane. Debbono rimanervi almeno due ore, senza aprir mai, durante la cottura, il forno stesso.

2535. *Biscotto di mandorle.* — Monda e pesta in un mortaio di porcellana 125 grammi di mandorle dolci, alle quali aggiungerai cinque o sei mandorle amare, e di tanto in tanto un pizzico di zucchero in

Digitized by Google

polvere. Leva la pasta dal mortaio, ponila in un vaso di torra, aggiungi 35 grammi di bella farina, quattro rossi d'uovo e 130 grammi di zucchero in polvere, e sbatti il tutto per un quarto d'ora. Poi aggiungi le quattro chiare d'uovo sbattute a neve, incorporavele, e riempine sino a tre quarti i cassettini che avrai preparati con carta robusta, bianca, oblunghi, leggermente spalmati di burro fresco. Spolverizza con zucchero in polvere mescolato a farina, e metti nel forno moderatamente caldo. Quando saran cotti, mentre saranno tuttavia caldi, leverai la carta.

2536. *Focaccia di mandorle tostate.* — Monda e taglia in piccoli pezzetti 250 grammi di mandorle dolci, che farai asciugare un po' al forno. Poi unisci a tre chiare d'uovo sbattute a neve compattissima e a 250 grammi di zucchero in polvere finissima. Stendi in sfoglia sottile la pasta, e staccane con un bicchiere dei dischi che coprirai con uno strato di mandorle, spolverizzerai di zucchero abbondantemente, e farai cuocere al forno moderatamente caldo.

2537. *Focaccia di pane.* — Monda 125 grammi di mandorle dolci con quattro o cinque mandorle amare, e pestale in un mortaio di porcellana con 250 grammi di zucchero pestato, 125 grammi di pane bianco abbrustolito al forno, 2 grammi di cannella, 10 chiodi di garofani e un bicchiere di buon vino rosso. Versa poi il tutto in un vaso di terra insieme a 10 rossi d'uovo e mescola bene con un cucchiaio di legno; poi aggiungivi le 10 chiare sbattute a neve compatta, e versa subito in uno stampo ben imbutirrato che manderai al forno. Questa focaccia è migliore il giorno appresso. Può conservarsi alquanti giorni.

2538. *Focaccia Enrichetta.* — Prendi 500 grammi di farina, altrettanto zucchero, altrettanto burro, 16 rossi d'uovo, 300 grammi d'uva di Corinto, alcune mandorle mondate e tagliate in pezzetti, un bicchierino d'acquavite, un po' di cannella pestata e un cucchiaino di bicarbonato di soda, e mescola bene il tutto in un vaso di terra per un'ora circa; poi, dopo avervi aggiunte le chiare sbattute a neve, versa il tutto in uno stampo e manda al forno. La focaccia è cotta, quando, ficcandovi entro la lama d'un coltello, questa ne uscirà perfettamente secca e senza che vi sia aderita la pasta.

2539. *Focaccia al latte.* — Prendi due litri di buon latte appena munto, e ponilo sul fuoco sino a che monti. Allora aggiungivi 125 grammi di zucchero pestato, un pezzetto di vainiglia, e lascia bollir lentamente sino a che sia ridotto a metà volume. Prendi poi nove tuorli d'uovo, sbattili bene e versavi sopra il latte a poco a poco, sbattendo sempre. Copri uno stampo di caramella, versavi il miscuglio, e fallo rapprendere a bagno maria per due a tre ore sino a che la focaccia sia ben soda. Lascia raffreddare, poi rovescia sur un piatto.

2540. *Focaccia stomatica di diverse fecole.* — Ponete in una casseruola, con mezzo litro di latte, due cucchiai di semola, un cucchiaio di fecola di patate, un cucchiaio di crema di riso, un cucchiaio di tapioca, un pizzico di sale, zucchero quanto occorre, e fate bollire per cinque minuti mescolando senza posa con un cucchiaio di legno. Poi levate la casseruola dal fuoco, aggiungetevi un pezzetto di burro, mescolate perchè si fonda, e lasciate raffreddare. Rompete quattro uova in un'altra casseruola e con un mazzetto o frusta di vimini o di fil d'ottone sbattetele a neve, poi a cucchiaiate, sbattendo sempre, incorporatele nel bollito. Imbutirrate uno stampo, spolverizzatelo di pane grattugiato, versatevi la pasta, e fate cuocere al forno.

2541. *Focaccia di riso composta.* — Fate cuocere da una parte 125 grammi di riso e 50 grammi di tapioca in un litro di latte sino a farne quasi una colla.; dall'altra fate cuocere nell'acqua due fette di citriuolo tagliate a pezzetti, poi riducetelo in poltiglia e mescolatelo allà colla. Le proporzioni sono: una parte di poltiglia per due di riso bollito. Versate il tutto in una casseruola, aggiungete burro e zucchero quanto occorre, un pizzico di sale, e ponete sul fuoco mescolando bene. Levate dal fuoco senza lasciar bollire; rompete quattro a sei uova, sbattetele, raccoglietene la schiuma con un cucchiaio, incorporatela alla pasta, aggiungete un po' d'essenza di vainiglia, versate in uno stampo, e fate cuocere al forno.

2542. *Focaccia d'erbe.* — Fate cuocere separatamente degli spinaci e un pugno d'acetosa, e due fette di citriuolo tagliate a pezzi; fatene una poltiglia, e spremetene l'acqua. Fate un bollito di semolino, e dopo cinque minuti di bollitura, toglietelo dal fuoco, aggiungete sale e burro, mescolate, e incorporatelo alla poltiglia. Rompete poi quattro uova, sbattetele a

Digitized by Google

neve, mescolatele alla pasta preparata, imbutirrate uno stampo, copritene il fondo con un foglio di carta, e riempitelo colla pasta che spolverizzerete con biscotti ridotti in polvere. Infine mandate al forno.

2543. *Flan* (specie di torta) *al cioccolatte.* — Sciogliete a freddo, nel latte, quattro cucchiai di semola finissima, un cucchiaio di farina di patate e 125 grammi di buon cioccolatte in polvere. Aggiungete un po' di sale e alquanto zucchero in pezzi e fate bollire agitando di continuo. Se diventasse troppo spesso, aggiungete del latte. Levate poi dal fuoco, lasciate raffreddare mescolando sempre, poi aggiungete a poco a poco sei a otto uova sbattute a neve. Aggiungetevi il profumo o l'essenza che preferite, versate in uno stampo da torta, spolverizzate di zucchero e fate cuocere al forno, raccomandando che ne sia levato appena rappreso. Invece del cioccolatte si possono mettere 100 grammi d'infuso di caffè.

2544. *Cialde* (*gaufres*). — Fate una pasta bene sbattuta con 500 grammi di farina, un bicchier d'acqua tiepida, sei rossi d'uovo, due tazze di panna fresca, 375 grammi di burro fresco fuso, due bicchierini d'acquavite, e un po' di scorza di limone grattugiata, oppure un po' di vainiglia. Sbattete quindi a neve le sei chiare, e mescolatele alla pasta al momento di far cuocere le cialde. Scaldate dalle due parti lo stampo per le cialde sur un fuoco di carboni, levatelo prima che diventi rosso, imbutirratene le pareti interne, versatevi un cucchiaio di pasta, chiudetelo, riponetelo sul fuoco, un minuto per parte, e quindi apritelo e levate la cialda.

2545. *Maccheroni* (*Macarons*). — Prendete 500 grammi di zucchero in polvere, ponetelo in un bacino con un po' d'acqua, poi fatelo cuocere sino a che bagnandovi un romaiuolo bucherellato e soffiando attraverso ai fori, se ne stacchino dei globuli che sfuggono. Intanto tagliuzzate 12 grammi di petali di fiori di arancio, e sbattete tre bianchi d'uovo a neve, versate i fiori d'arancio prima, i bianchi d'uovo poi, nello sciroppo mescolando sempre. Levate il tutto dal fuoco, e versatene delle cucchiaiate abbastanza distanti su dei fogli di carta. Fate cuocere al forno per un'ora, due ore dopo averne levato il pane. Dopo di che, si stacchino dalla carta inumidendola, si rovescino, e si ripongano nel forno per farli asciugare.

2546. *Meringhe.* — Sbattete a neve compatta 10 chiare d'uovo, incorporatevi a poco a poco 20 cucchiai di zucchero in polvere finissima, e versatene delle cucchiaiate un po' distanti sur un grande stampo di latta che avrete coperto di carta. Fate cuocere al forno, adagio, dopo che se ne è tolto il pane. Le torrete dalla carta solo quando sian raffreddate. Al momento di servirle porrete un cucchiaio di panna montata nel foro d'ogni meringa che ricoprirete con un'altra. La *panna montata* si ottiene sbattendo una tazza o due di buona panna con una frusta, e aggiungendovi poi zucchero in polvere finissima e un po' d'essenza di vainiglia.

2547. *Pasta sfoglia.* — La pasta sfoglia serve a fare tutte le focaccine che si servono col the. Prendete 500 grammi di bella e asciutta farina e 500 grammi di burro fresco, un rosso d'uovo, un pochino di sale, e acqua quanto occorre. Impastate la farina coll'uovo, il sale, l'acqua e un cucchiaio di buona acquavite, poi con lo spianatoio fatene una sfoglia: imbutirratela bene, poi piegatela in due; rendetela di nuovo sottile, imbutirratela ancora, e ripiegatela in due, ripetendo da sei a dieci volte l'operazione. La pasta, alla quale si possono aggiungere zucchero, mandorle, latte, limone, a volontà, si taglierà in pezzettini che si faranno cuocere in un forno ben caldo sur uno stampo imbutirrato.

2548. *Pasticcio di selvaggiume.* — Per fare questo piatto eccellente e che può durare d'inverno due o tre settimane, si impiegano ogni specie di carni: la carne di pollo, di selvaggina o di vitello, e il prosciutto, sono le migliori. Abbiate un recipiente di terra verniciato munito del coperchio. Togliete le ossa alle carni che possedete, spogliatele dei tendini e de' nervi. Spezzate poi delle ossa di vitello e ponetele con tutte le altre ossa di cui disponete in una casseruola, con un poco d'acqua, cipolla, carote, erbette, sale, pepe, lardo e burro, e fate bollire per due ore e mezzo; poi passate allo staccio. Finalmente prendete un po' di lardo triturato, della carne da salsiccia, mescolate bene il tutto, riempitene il recipiente suddetto, copritelo, e mandate al forno, nel quale si deve mettere appena levatone il pane.

2549. *Plum-Pudding.* — Tagliuzzate 165 grammi di grasso di bue, grattugiate o meglio sbriciolate 165 grammi di mollica di pane, mondate 225 grammi d'uva di Co-

Digitized by Google

rinto e altrettanti d'uva secca, e mescolate il tutto aggiungendo poi cinque chiare d'uovo sbattute a neve, 55 grammi di midollo di bue, 65 grammi di zucchero rosso, quattro rossi d'uovo sbattuti e 30 grammi di mandorle dolci, qualche cucchiaio di farina, un po' di scorza d'arancio candita e d'angelica a pezzetti, e alquanto sale. Spolverizzate poi di farina un pezzo di tela pulita, ponetevi in mezzo la pasta, rialzate intorno la tela senza stringerla, perchè la pasta possa gonfiare, arrotonditela, e ponetela in un passatoio di latta, quindi questo in una marmitta d'acqua bollente. Lasciatela cuocere per sei ore circa, e servitela calda, innaffiandola di rum o d'acquavite cui darete fuoco. Invece che con acquavite, potrete aspergerla d'una salsa fatta con due rossi d'uovo, un po' di burro e del vin di Madera che farete bollire insieme mescolando bene.

2550. *Pudding al cioccolatte.* — Prendete 180 grammi di burro ben fresco che sbatterete, dopo averlo fuso, con un cucchiaio di legno, sino a che prenda l'aspetto della crema; aggiungerete poi, mescolando sempre a poco a poco, 12 rossi d'uovo, 125 grammi di zucchero in polvere, 100 grammi di cioccolatte grattugiato, 50 grammi di farina di patate, 125 grammi di biscotti pestati, un po' di vainiglia, e in fine le 12 chiare sbattute a neve. Ponete il tutto in uno stampo imburrato e spolverizzato di biscotto pestato, e fate cuocere a bagnomaria per un'ora e mezzo. Servite caldo, versando sopra una tazza di buon cioccolatte fumante.

2551. *Pudding di riso.* — Prendete 250 grammi di bel riso che scotterete tre volte, poi mettetelo al fuoco in una casseruola con acqua, e fatelo cuocere sino a che gonfi. Prendete allora 125 grammi di zucchero, fondetelo in poca acqua bollente, e aggiungetelo al riso, prima che sia totalmente cotto, con un po' di scorza di cedro candito. Cotto il riso, aggiungete un bicchier di rum, mescolate bene, e riempitene uno stampo di porcellana che porterete in cantina. Rovesciatelo l'indomani sur un piatto, ornatelo con frutta candite, uva di Corinto, angelica e gelatina di ribes, e servitelo.

2552. *Pudding di marroni.* — Prendete un chilogrammo di marroni, fateli bollire nell'acqua salata quanto occorre per mondarli; levate la marmitta dal fuoco, e mondate i marroni togliendoli dall'acqua ad uno ad uno, per buttarli subito in una marmitta con poco latte profumato alla vainiglia. Ponete questa marmitta sul fuoco, e spezzandoli con un cucchiaio d'argento, riducete i marroni in poltiglia. Passate attraverso uno staccio, aggiungete una tazza di panna, 25 grammi di buon burro, mescolate bene il tutto, poi aggiungete prima 150 grammi di burro fuso e sbattuto a crema, mescolato con 225 grammi di zucchero in polvere, due uova intere, otto rossi d'uovo e 10 mandorle amare mondate e pestate, poi otto chiare sbattute a neve. Riempitene, dopo aver incorporato bene il tutto, uno stampo, fate cuocere a bagnomaria per un'ora e mezzo, e servite caldo. Invece dei marroni, posson servire anche le patate.

2553. Una buona *salsa* per coprire il *pudding* di marroni è la seguente: Prendete un po' di burro freschissimo, fondetelo, sbattetelo con un cucchiaio d'argento, aggiungete una cucchiaiata scarsa di farina di patate, quattro rossi d'uovo, un po' di scorza di limone grattugiata, un mezzo litro di vino bianco o di vin di Madera, alquanto zucchero in polvere, ponete sul fuoco, e sbattete con due forchette, sino a che n'avrete levata una schiuma spessa.

2554. *Torta di frutta.* — Fate una pasta di farina, latte, uova, sale, zucchero, scorza di limone grattugiata e burro, impastatela bene, fatene una sfoglia, e copritene uno stampo da torta, in modo che ne avanzi tutt'intorno. Poi ponetevi entro le frutta che desiderate, cotte prima con vino bianco o di Madera, zucchero e chiodi di garofano, dopo averle mondate, tagliate e private dei nocciuoli o dei semi. Poi rialzate tutt'intorno la pasta facendone un orlo. Sulle frutta potrete tenderne delle listerelle. Fate cuocere al forno, trasportatela sur un piatto finchè è calda, spolverizzatela di zucchero, e guarnitela con angelica, gelatina od altro. I *tortelli di frutta* si fanno tagliando nella pasta dei dischi che si piegheranno in due, dopo aver messo nel mezzo un po' di frutta in conserva.

2555. *Tortelli di mandorle.* — Tagliate dei dischetti di pasta sfoglia dolce. Preparate 125 grammi di mandorle dolci e sei o sette mandorle amare mondate, pestatele in un mortaio di porcellana versandovi a poco a poco della chiara d'uovo; mescolatele con 200 grammi di zucchero

Digitized by Google

in polvere, un po' di vainiglia, due uova intere e tre rossi d' uovo sbattuti a parte. Poi versate una cucchiaiata di questo miscuglio su ogni disco di pasta, che coprirete con un altro disco. Pigiate intorno per unire la pasta, spennellateli con rosso d' uovo, e mandate al forno sur un grande stampo di latta imbutirrato.

Pesca.

2556. Col nome di *pesca* intendesi la caccia che si fa ai pesci ed agli altri animali acquatici, sì di mare che d'acqua dolce.

Pesca di mare.

2557. La *pesca di mare* è assai dispendiosa, piena di disagi e pericoli, e deve essere esercitata da marinai di professione ai quali la pratica è stata la migliore maestra. Sulle coste di Calabria e di Sicilia, dall'aprile alla metà di settembre, si pesca il *pesce spada* (*Xiphias gladius* — genovese: *pesciu spa*) colle lance quando si trova grosso, colle reti quando è piccolo.

2558. Il *tonno* (*Thynnus vulgaris* — napolitano: *tunno, tunnina* — genovese: *tunno*) che talvolta è preso accidentalmente nelle reti ordinarie insieme al *palamito* (*Scombres scombrus* — romano: *sgombro* — genovese: *laxerto* — napolitano: *palamito, sgummero, scocchiarillo*) e ad altre specie affini, è oggetto di pesca particolare alle isole d'Elba, di Sardegna e di Sicilia, e in Sicilia trovansi 22 tonnare che danno oltre a 15.000 tonni all'anno, più produttive quindi di quelle della Toscana e della Sardegna che ne rendono insieme circa 25,000, ma di minor volume, e quindi meno apprezzati.

2559. Lungo le coste della Liguria, delle isole Toscane, della Sardegna, della Sicilia, si prendono molte *acciughe* con reti a strascico o verticali, e con notevole profitto. A Genova è particolarmente praticata la pesca *nonnata* o dei *bianchetti* che sono una specie di pesci detta dagli scienziati *Gobius minutissimus*, piccolissimi, ma affatto diversi dalle acciughe e dalle sardelle.

2560. I *polipi*, i *moscardini*, i *totani*, sono un buon prodotto della pesca ordinaria; nel mezzodì vengono pescate molte *seppie*, che poi si acconciano sotto sale al tempo della deposizione delle uova. Le *ostriche*, il *mitilo*, le *arselle nere* e *bianche*, le *arselline*, i *coltelli*, sono molluschi eccellenti, di grande consumo. Le *ostriche di Taranto* hanno speciale e meritata fama. Nel lago di Fusaro e a Venezia sono oggetto di allevamento speciale.

2561. Gli *astaci di mare*, le *locuste*, i *gamberi*, i *granchi* sono pure di grande importanza, e se ne tenta la riproduzione. Sulle spiagge meridionali si fa qualche raccolta di *spugne*; ma fra gli zoofiti, la più importante è la *pesca del corallo* lungo le coste dell' Italia meridionale e della Sardegna.

2562. Le *sardelle* (*Clupea sardina* — genovese: *sardenha* — napolitano: *sardone, saracca*) nei nostri mari sono specialmente abbondanti nelle acque della Sardegna d'onde appunto ebbero il nome. La pesca si fa di notte specialmente, con fuochi accesi e con reti. Le sardelle si mandano quindi ai diversi mercati, fresche, salate, affumicate, o disposte a strati in bariglioni o in scatole di latta con olio, chiuse ermeticamente. La salamoia delle piccole sardelle consiste in un chilogrammo di ocra rossa e 80 chg. di sale maciuato.

2563. Il *pesce lupo* (*Labrax lupus* — toscano: *ragno* — genovese: *luasso* — veneto: *brancin, venolo, baicolo* — romano: *spinola, varolo* — siciliano: *spinula*) tanto caro agli antichi Romani, ha carne infatti delicatissima. Si riunisce a truppe nei mesi di agosto, settembre e ottobre, nei quali gli vien data la pesca con reti forti come pel tonno, o con ami ad esca di vermi di mare e di terra o di granchi. La *soglia* o *sogliola* siccome abita il fondo, vien presa con ami o con reti larghissime, a sacco, che per due capi si trascinano lungo il fiume dalle due rive. La stagione migliore per pescarle è dal febbraio al luglio.

2564. La *pesca dei crostacei* si fa con reti apposite, a forma di nasse, guernite di manichi od anse, a base larga e colla parte superiore a forma di tubo restringentesi nell'interno. Le nasse sono fermate con pietre alle anse, ed escate con pezzi di pesci e tese su rocce, a 15 o 20 metri di profondità nel mare, per mezzo di corde fisse a gavitelli. Di quando in quando si ritirano e si tolgono i crostacei.

2565. Molti crostacei si trovano accidentalmente anche nelle reti che servono per pescare i pesci. Introducendo uncini o lunghi bastoni muniti di ami nelle fessure delle rocce, i crostacei spesso vi s'attaccano e restan presi. Rimovendo pure coi medesimi arnesi i fuchi e le pietre, se

Digitized by Google

ne pescan molti: granchi specialmente. In seguito alle grandi maree, ne vengon pure lasciati molti su certe spiagge.

2566. Molti crostacei che si inviano ai nostri mercati, o sono gettati prima nell'acqua bollente, o fatti bollire in acqua salata da mezz'ora a due ore, secondo la grossezza. Nei mesi di maggio, giugno e luglio, i crostacei non son buoni.

2567. La *pesca delle ostriche* sulle nostre coste si pratica con reti dal settembre all'aprile. Tali reti non sono che sacchi enormi a forti maglie con due lame di ferro che li tengono aperti e servono a raschiare le rocce ed i banchi. Ogni rete è manovrata da due barche, che ricevono le ostriche quando si vuota la rete. Dai battelli son portate poi nei *parchi*.

2568. I parchi sono piccoli bacini, profondi da un metro a un metro e mezzo, comunicanti col mare per uno stretto canale, col letto formato da pietre pulite. Vi si depositano le ostriche per qualche mese, lasciandole a secco la notte.

2569. La *pesca delle foladi* si pratica con successo presso Ancona. Tal pesca è per altro molto difficile, perchè si debbon rompere le rocce, il granito, dove si nascondono, e far presto, perchè il mare lascia per poco tempo allo scoperto le rocce. I pescatori introducono nei fori delle foladi dei cunei di ferro, o dei picconi, e fanno così saltare le rocce.

2570. Il *corallo* si pesca dal maggio all'ottobre, specialmente sulle coste di Sicilia e di Corsica. Spesso i palombari scendono in fondo al mare per staccarlo colle mani. Le barche destinate a questa pesca diconsi *coralline*. Oltre a 500 di queste barche, con 10 a 12 uomini ciascuna, partono ogni anno per questa pesca da Livorno, Rapallo, Torre del Greco, Napoli.

2571. Gli strumenti per la pesca del corallo sono parecchi. Il cosiddetto *ingegno*, d'uso antichissimo, consiste in due travicelli di legno disposti a croce, aventi al disotto del punto d'unione una pietra od un pezzo di piombo o di ferro per facilitarne la discesa. I travicelli, lunghi ciascuno un metro, portano alle loro estremità delle reti in filo poco torto e filaccioso, fatte a cono, colla base aperta in basso, sì che nell'acqua s'aprono come ombrelli, e posando sugli scogli, i rami del corallo vi restano impigliati. Un marinaio appositamente nell'acqua spinge l'ingegno nei siti ricchi di corallo.

2572. Molto usata è anche la *cucchiaia*: un grande romaiuolo a maglie di ferro, di 50 cm. di diametro, che porta due reti a cono come quelle dell'ingegno. Mediante un lungo travicello, la cucchiaia si può, manovrando, introdurre nelle cavità dove non può capire l'ingegno.

Pesca in acqua dolce.

2573. Come la pesca di mare, la pesca di fiume o di lago si fa con lenze, ami e reti. La pesca colla lenza e coll'amo viene praticata principalmente di primavera e d'estate; quella con le reti si può praticare tutto l'anno, e meglio in ottobre. Quando cade la pioggia, il pesce frequenta le rive. Quando fa caldo, la pesca è profittevole solo di mattina e di sera.

2574. In tempo coperto, certi pesci, come la tinca e il carpione, stanno a fondo dell'acqua. Dove l'acqua è bassa, limpida e trasparente, convien pescare in mezzo alla corrente. In tutti i casi il silenzio è di rigore.

2575. I grossi pesci stanno nei grandi fondi. I pesci bianchi preferiscono i luoghi dove l'acqua, incontrando qualche ostacolo, ritorna su sè stessa. I barbi, i salmoni, gli storioni amano le correnti rapide e profonde; i pesci argentini, la superficie di dette correnti; le trote, le chiozze e simili, le basse correnti; i lucci, i ghiozzi, i persici, le reine, le acque vive ed alte; le tinche, le acque dormenti e terrose; le anguille e le lamprede, le acque ferme e profonde; i gamberi, i ruscelli; le rane, gli stagni.

2576. *Pesca del carpione.* — La *pesca del carpione*, il cui peso varia da 5 a 10 chg., si fa colla lenza e colle reti. Le lenze s'innescano con una pasta cotta di grano, orzo, canapa e fave; l'amo si trascina al fondo dell'acqua. Le lenze debbono essere finissime. Le reti più usate sono la ritrecina, la rezzuola e il tramaglio. Nei fiumi si pesca di giorno da febbraio a tutto maggio; di mattina e di sera, in giugno, luglio e agosto. D'inverno la lenza non serve.

2577. *Pesca del barbio.* — La *pesca del barbio* si fa specialmente con reti, come la ritrecina e la nassa, nelle acque correnti e profonde. Si usano anche apposite lenze, in seta cruda, lunghe otto metri, munite d'un peso in piombo distante 65 cm. circa dall'amo e di ami del n° 2, escati con vermi, mignatte, formaggio, uova. Prima

Digitized by Google

di tirar su, bisogna aspettare che il barbio abbia abboccato bene, perchè ha un palato durissimo.

2578. *Pesca della tinca.* — La *pesca della tinca* si fa con diverse specie di reti, e con lenze di seta o di crino lunghe otto metri, munite d'un galleggiante, di pesi e di ami del n° 2, escati con grossi vermi di terra. Fra l'amo e il galleggiante si lascia una distanza di circa quattro metri, perchè l'amo gettato possa trascinarsi sul fondo. Le tinche si prendono di sera e di mattina, nei fiumi da marzo ad ottobre; negli stagni da maggio a ottobre.

2579. *Pesca del ghiozzo.* — La *pesca del ghiozzo* e della *reina* si fa in tutte le acque dolci, nelle correnti, vicino ai ponti, all'imboccatura dei ruscelli, nei fondi sabbiosi, e d'inverno nelle acque profonde. Il ghiozzo e la reina si pescano colle lenze e con reti d'ogni sorta. Il ghiozzo di fiume è più stimato di quello di stagno.

2580. *Pesca del pesce persico.* — La *pesca del pesce persico,* comune nei laghi di Lombardia, eccettuato il lago di Garda, nei fiumi profondi, nei canali, presso ai ponti ed alle chiuse, si fa con reti e con lenze lunghe oltre ai cinque metri, e composte in principio di otto crini, poi di sei, indi di quattro; a questi sono legati cinque fili di seta uniti l'uno all'estremità dell'altro: l'ultimo porta un amo del n° 5. La lenza è munita d'un galleggiante e di un piombo a 16 cm. dall'amo. Quando il pesce morde, si lascia scorrere la lenza per più di due metri, e poi si ritira.

2581. *Pesca della trota.* — La *pesca della trota* è molto facile. Si fa con reti a tramaglio, a sacco, a nassa, mettendovi entro dei pezzi di tela bagnata d'olio di lino o di canapa; e con lenze. Gli ami usati sono del n° 2 ed escati con vermi di terra, cosce di gamberi, sanguisughe. Per esca artificiale è adatta una mosca finta, con cui si procura di bene imitare la vera per ingannare e stancar la trota, cambiando però sempre sito e in silenzio. Si usano pure le lenze semplici coi pesci finti di metallo bianco o i cosiddetti diavoletti, muniti di ami liberi o fissi. Nei torrenti delle montagne si pescano, nel rimbalzo che fanno le acque quando incontrano qualche ostacolo, con reti e con lenze di crino; le esche sono farfalle artificiali o piume di uccello.

2582. *Pesca del luccio.* — La *pesca del luccio* si fa con ogni sorta di reti e con lenze, specialmente da settembre a dicembre. Gli Inglesi adoperano con successo lenze escate con pesci vivi, unite a vesciche di porco piene d'aria, e lasciate in balìa dell'acqua. Quando il luccio nuota fra due acque, si può anche uccidere a colpi di fucile, mirando però sopra il corpo. I lucci pescati in acque limpide sono migliori.

2583. *Pesca dello storione.* — Pochi storioni pescansi in Italia, e quei pochi solo nel Po, allo sbocco del Ticino, e nel Tevere. Si pescano solo con reti. Per guarentirsi dai forti colpi di coda, convien legar questa alla testa. La spina dorsale affumicata è nota sotto il nome di *chinolia* o *spinachia*. Dalla vescica natatoria si ha la *colla di pesce*. Il *caviale* fresco è fatto colle uova di storione, mondate, poste per un'ora o due in un bagno di salamoia, poi fatte scolare, e chiuse in botticelle di legno di tiglio; il caviale compresso è fatto d'uova secche poste in bariglioni rivestiti di latta o scatole, chiusi ermeticamente.

2584. *Pesca delle anguille.* — La *pesca delle anguille,* nei laghi, nei fiumi, negli stagni, si fa in mille modi. In certi luoghi si pone al cader della notte, nelle acque chete, una corda galleggiante, avente ad ogni metro e mezzo degli ami con vermi di terra, e si leva all'alba con abbondante preda. Di notte si possono prendere molte anguille anche con tridenti a lungo manico.

2585. La laguna di Comacchio, che misura più di 200 miglia di circonferenza, ed è divisa in 40 *bacini* o *campi* circondati da dighe, tutti comunicanti coll'Adriatico, offre asilo a molte specie di pesci, e specialmente ad anguille celebrate per tutto, e delle quali il commercio si estende non solo in Italia, ma in Germania e in Russia.

2586. Ogni campo ha un *capo* che tiene a' suoi ordini molti uomini. In tutto più di 400 persone che pescano le anguille, e metton nel sale quelle che non si vendono fresche. Vi sono due periodi di grandi lavorazioni: la *montata* allorquando le giovani anguille si rifugiano nei bacini; e la *discesa* quando adulte cercano d'uscirne. Ogni anno, ai primi di febbraio, s'aprono per la montata le chiaviche della laguna che comunicano col Po, col Reno, col Volano, e si lasciano aperte sino alla fine d'aprile.

2587. Nell'ottobre, nel novembre e nel dicembre si praticano al fondo dei bacini alquanti piccoli sentieri di giunchi tutti conducenti a *camere* circondate pure dalle

Digitized by Google

stesse piante. Le anguille cercando di evadere, si accumulano straordinariamente nelle camere, dove facilmente son prese. I negozianti ne comprano una parte, e ne riempiono i loro *battelli-vivai* che percorrono il Po e il Ticino; l'altra vien salata sul luogo, posta in barili, ed esportata.

2588. *Pesca delle rane.* — Le rane comuni si pescano in autunno e in primavera. In primavera sono più abbondanti; in autunno sono più stimate. Si pescano con lenze senz'amo, escate con vermi, farfalle, scarabei, od altro, che si fanno saltellare sull'acqua. Appena prese, si suole spezzarne le giunture delle gambe posteriori per impedire che sfuggano. Si pescano anche collo *sferone*, una rete a sacco unita ad un semicerchio di castagno, chiuso con una piccola sbarra di legno leggero lunga un metro circa, avente nel mezzo un manico lungo da tre a sei metri.

2589. *Pesca dei gamberi.* — I gamberi abbondano in tutte le acque correnti e petrose; i migliori abitano i ruscelli. La pesca ne è facilissima. Si fa di giorno, entrando nell'acqua, e prendendoli colle mani nelle aperture o sotto le pietre ove stanno ritirati. Di notte, a stagione inoltrata, con fiaccole, se ne pescano molti, perchè escono dai loro nascondigli e camminano sui ciottoli del fondo. A questa pesca bisogna essere in tre: l'uno regge la fiaccola, l'altro regge la tinozza, il terzo pesca.

2590. I gamberi si pescano pure con reti cilindriche, a sacco, tese su due cerchi di ferro o di legno, del diametro di 30 cm., profonde 15 o 20 cm., contenenti dei pezzetti di carne corrotta, e con in mezzo un peso foderato di stoffa rossa. La rete è legata per mezzo di tre cordicelle a un bastone. Si usa pure di mettere, dove i gamberi abbondano, alcune fascine di spini piene di brandelli di carne corrotta, lasciarle nell'acqua tutta la notte, e levarle la mattina piene di gamberi.

Attrezzi per la pesca d'acqua dolce.

2591. Le *canne* debbono essere leggere, flessibili, non molli, robuste, lunghe, portatili. Le canne per i piccoli pesci si fanno di canna comune; pei pesci di media grossezza, e pei grossi, si fanno di bambù; pel salmone, per la trota, e simili, si fanno di nocciuolo d'America o di frassino, ben secchi, e di dritto filo.

2592. Le canne pei piccoli pesci si fanno lunghe da tre a quattro metri, in tre pezzi. I due primi possono penetrare l'uno nell'altro: il terzo è una bacchetta fatta di due parti sovrapposte, l'una in legno di ligustro, l'altra di balena, avente alla cima, di appena due millimetri di diametro, un bottone di filo impeciato per attaccarvi la lenza; al basso misura sette millimetri di diametro. Le canne pei pesci di media grossezza si fanno lunghe cinque metri circa ed in quattro parti: tre entrano una nell'altra; la quarta è la bacchetta. Quelle pei pesci grossi si fanno solide, d'ordinario in tre parti di nocciuolo o di frassino, lunga ciascuna m. 1,30, più la bacchetta estrema, d'ugual lunghezza, di bambù o di balena; ogni 33 cm. le canne portano dei piccoli anelli di rame o di ferro per ritener la lenza, quando non si fa uso dell'esca che d'ordinario è un verme di terra.

2593. La *lenza* è una cordicella forte e finissima che spesso misura più di 100 m. e porta talora un gran numero di ami attaccati di distanza in distanza. La cordicella è di filo più o meno fino, composto di crini bianchi o di seta, di grossezza crescente dall'amo alla canna. Le lenze son di color verde, e si tingono immergendole in una miscela di birra, sego, allume e sugo di foglie di nocciuolo. I fili della lenza debbono essere pochissimo torti. Le lenze di seta debbono essere a gancio e spalmate con vernice o con olio grasso. Per i pesci di media grossezza si fanno di filo di baco. La lenza si unisce alla canna mediante nodi scorsoi quando finisce col bottone impeciato; quando finisce con un anello, si congiunge come una catena.

2594. Gli *ami* sono uncini ricurvi d'acciaio, con una parte corta fatta a dardo, in modo che quando il pesce resta infilzato pel palato non possa più liberarsene; ed una più lunga che termina o ad anello, o a lamina: nel primo caso, si passa la lenza nell'anello, e s'annoda; nel secondo, si uniscono alla lenza con cordicella di seta. Degli ami si hanno diverse grossezze distinte con numeri: dal 0, che è la maggiore, al 16. I migliori ami sono gli inglesi e gli irlandesi. Eccellenti sono quelli detti irlandesi, ma fabbricati a Londra da *Flamminge and Sons.*

2595. I *ganci* sono piccole viti a gancio, a lanterna, che servono ad unire l'uno coll'altro i fili d'una lenza per certe pesche come quella della trota, del luccio,

Digitized by Google

dell'anguilla, perchè col loro aiuto si possono secondare i movimenti dei pesci senza che la lenza si torca e si rompa, come talora accade.

2596. Invece d'usare un sol peso di piombo attaccato alla lenza, perchè non vacilli e l'esca non cada nell'acqua, serve meglio il piombo da caccia dei n^{i} 1, 2, 3, 4, 5, spaccato, di cui s'attaccano i pezzetti di distanza in distanza, dall'amo alla metà della lenza.

2597. L'uso degli *anelli* è molto opportuno per distaccar le lenze quando restano impigliate in qualche ostacolo. Sono grossi anelli metallici muniti di denti ad uncino all'ingiro, e che, legati ad una corda, si fanno passare intorno alla canna e giù sino alla lenza.

2598. Le *esche* naturali più comuni sono pesciolini, insetti, larve di mosca, vermi di terra o di letame, carne corrotta, frutti, frumento, pane, formaggio; le esche artificiali si fanno di crino o di seta a colori ed imitano insetti, ragni, pesciolini, od altro. Quando per esca s'usano pesci veri, debbonsi adoprar vivi, infilzati ad un ago, acciocchè vivano almeno un giorno, perchè il pesce non abbocca il pesce morto.

Pollaio e piccionaia.

Il pollaio.

2599. Un buon *pollaio* deve aver per dote principalissima la salubrità, la quale si ottiene da temperatura moderata, buona esposizione e tranquillità. A questo scopo il pollaio deve essere un po' più elevato del suolo, esposto ad oriente, in sito ben aerato. Il pavimento deve essere unito, compatto, coperto di sabbia fina, asciutta, abbondante, specialmente sotto ai posatoi, e che si rinnoverà ogni settimana almeno. La temperatura dovrebbe mantenervisi costantemente fra 15° e 20° C.

2600. Un *posatoio* modello si compone di più barre di legno, larghe 10 a 12 cm., incastrate parallelamente e trasversalmente, alla distanza di 30 cm. circa l'una dall'altra su tre scanni di legno equidistanti, alti 40 cm. Le sbarre hanno gli angoli arrotondati, senza essere rotonde. Quanto alla loro lunghezza, una barra di tre metri può bastare a 20 polli. Un buon posatoio consiste anche in una scala inclinata di 45°, a barre strette e rotonde, delle quali la prima sia a 20 cm. dal pavimento, l'ultima ad egual distanza dal tetto. Le barre distano l'una dall'altra circa 30 cm. Quest'ultimo posatoio ha però molti inconvenienti, tali che gli si deve preferire il primo.

2601. I *nidi* o *covi* si fanno d'ordinario nello spessore delle mura del pollaio sotto forma di piccoli vani cubici o tondeggianti, che si riempiono di paglia fresca, asciutta e sminuzzata, che si rinnoverà ogni settimana. Al livello della entrata dei nidi si fissa un riparo di legno, e si fanno comunicare i nidi col suolo per mezzo d'una scaletta di legno. Si fanno anche pei nidi dei cestelli di vimini semicircolari che si attaccano con chiodi a 40 cm. circa dal suolo. Questi devonsi però quando a quando togliere, scuotere e lavar con acqua bollente. In ogni nido si tiene un uovo di gesso.

2602. Dicesi *covatoio* una stanza lungo le pareti della quale si dispongono degli scaffali a due scompartimenti su cui si pongono i cestelli di vimini, muniti di coperchio fatto di asticelle di legno, più stretti alla base dove si pongono le galline a covare le ova. Una delle pareti del covatoio comunica all'esterno in altrettante mude nelle quali si pongono il cibo e le bevande, sì che le galline possono provvedere ai loro bisogni senza uscire dal covatoio.

2603. È importantissimo che i polli abbiano a loro disposizione, oltre ad una *tettoia* per ripararvi nei giorni di pioggia, e sotto a questa una fossa o un recinto pieni di sabbia bene asciutta, anche una *fossa* all'aria aperta, d'una profondità di mezzo metro circa, piena di spazzatura del granaio, di paglie minute provenienti dalla battitura del grano, e circondata da assicelle alte 25 cm. circa, perchè i polli vi possano entrare a razzolare; e un *praticello* con qualche arbusto.

2604. *Galli e galline.* — Un'attenzione speciale merita la scelta dei *riproduttori*. Tanto il gallo che la gallina non debbono aver meno d'un anno, nè più di quattro. Un buon *gallo* deve esser grosso, pesante, aver lo sguardo vivo, l'incesso fiero, il becco grosso e corto, la cresta ricca e d'un color rosso vivo, le zampe armate di sproni vigorosi; deve esser facile all'ira, cantar spesso, non lasciarsi prendere facilmente. Ad un gallo si debbon dare 10 galline.

2605. Le *galline* debbono essere docili, tranquille, ben provviste di penne, d'am-

Digitized by Google

pio bacino, d'addome grosso e pendente; devono razzolar sempre, essere affezionate ai loro pulcini. La loro età si riconosce dall'esame della zampa che nelle giovani ha scaglie fini e lucenti, mentre nelle vecchie si riscontrano le condizioni opposte. Inoltre la pelurie che si trova fra le penne delle giovani, manca nelle vecchie, la di cui pelle secca e rugosa ha un color bianco-sporco.

2606. Sono d'ordinario buone produttrici d'uova le galline che hanno d'un color biancastro il disco auricolare situato dietro al condotto uditivo (*orecchioni*), cresta e bargigli rossi (che diventano rossastri nella vecchiezza), penne fitte, lunghe, pendenti nelle parti posteriori. Sono pure sempre facili all'ingrassamento e hanno ottima carne le galline che hanno ciuffo abbondante, cresta voluminosa, zampe nere, bluastre o bianco-rosate, ossa leggere, pelle bianca e fina.

2607. Dicesi *cappone* il gallo privato degli organi della riproduzione. In tale stato ingrassa più facilmente, la sua carne riesce più saporita e delicata. L'operazione si fa sui galletti di quattro mesi, a primavera inoltrata, meglio in giugno, la mattina quando sono a digiuno, possibilmente con un tempo fresco ed umido.

2608. Coricato il galletto sul dorso, sulle ginocchia di qualcuno che lo tenga fermo, colla testa in giù, il groppone in avanti, tolte le penne dallo sterno all'ano sul fianco sinistro, vi si pratica con un coltello ben affilato un taglio trasversale di quattro centimetri dall'ano sino al fianco diritto, sotto allo sterno. Appena incisa la pelle, si solleva il muscolo che appare, separandolo dagli intestini, si taglia, si incide la membrana sottile che v'è sotto (peritoneo), s'introduce un dito nell'apertura, e si strappa il testicolo. Si opera ugualmente dall'altra parte.

2609. Fatta l'operazione, si lava la ferita con acquavite canforata, si unisce con filo cerato, badando a non toccare gli intestini, e si pongono i galletti a terra, su paglia fresca, in una stanza speciale, senza posatoi, dando loro nelle prime 24 ore un po' di mollica di pane bagnata nel vino, e nei tre a sette giorni seguenti farina e crusca innacquata. Poi si mettono nel pollaio comune. Se languiscono e la ferita è infiammata, si lavi con acqua tiepida e si unga con pomata canforata. Il taglio della cresta è una inutile crudeltà.

2610. In molti paesi si fanno anche delle *capponesse*, strappando le ovaie alle galline, e rendendole così inatte alla riproduzione. L'operazione è però molto difficile. Meglio, appena le pollastrine hanno messo le penne, fare con spago forte un'allacciatura al colletto del groppone (volgarmente: *codione, coderinzo*), asportando poi la parte atrofizzata con un colpo di forbici, insieme all'ultima vertebra coccigea. Le galline così operate ingrassano meglio, hanno carni eccellenti, e non cessano mai dal far uova, senza per altro diventare chiocce.

2611. Perchè da un uovo fecondato nasca un pulcino occorre un certo grado di calore cui la gallina proposta alla riproduzione, la *chioccia*, comunica al germe, mantenendoglielo per mezzo della *incubazione* o *covatura*. Debbonsi scegliere a questo scopo le uova date dalle migliori produttrici, e fra queste scegliere quelle delle produttrici più feconde. Le uova non siano deposte da più di 15 giorni. La covatura, che in media dura tre settimane, si incominci quando la temperatura non è molto bassa, nè la stagione troppo rigida.

2612. La gallina covatrice deve aver almeno due anni, umore e abitudini tranquille, sviluppo completo. Deve esser inoltre ben provvista di penne, e in ottime condizioni di salute. Si capisce che la gallina vuol covare quando subisce un cambiamento di voce, ripete continuamente il suo monotono *clo-clo*, diventa meno socievole, non s'allontana dal nido, cerca la solitudine, mostra la pelle fina, trasparente, rossa. Allora si porta nel covatoio. Quando andando a prenderla per portarla a mangiare o altro, si limita a rizzar le penne, senza mostrarsi selvatica o peggio, è adatta alla covatura.

2613. Nei cestelli per la covatura si mettono 12 uova. Il cestello deve avere uno strato abbastanza compatto di paglia fina, fresca, asciutta, sminuzzata, e deve essere leggermente concavo. La stanza deve essere sana, ben aerata, con una temperatura costante di 17° a 19°. L'alimento alla chioccia si dà ogni 24 ore, dalle 11 antimeridiane alle 2 pomeridiane. Le farine impastate con acqua calda, poi lasciate raffreddare, formano l'alimento migliore. Il cibo si può anche apprestare vicino ai nidi. Quando la chioccia abbandona il nido, devonsi coprir le uova con una pezzuola di lana.

Digitized by Google

2614. L'incubazione dura da 19 a 21 giorni. I pulcini dopo nati possono stare circa 48 ore senza cibo. Nelle ore dei parti si leveranno i gusci e i pulcini, i quali ultimi si porranno poi vicino alla chioccia, dopo averla riposta nel nido. Nei primi tre giorni si daranno ai pulcini dei pastoncini di mollica di pane raffermo, uova sode tagliuzzate, e foglie verdi d'insalata e cavolo pure tagliuzzate finissime.

2615. I pulcini colla chioccia si soglion porre sotto a cestoni di vimini, insieme al pastoncino che si rinnoverà ogni giorno e ad un abbeveratoio. Al quarto giorno si darà un po' di grano di cui si aumenterà sempre più la quantità. Nel primo mese si darà alla mattina un beverone con uova, alle ore 10 una razione di miglio, alle 2 del riso cotto, alle 6 un pastoncino d'uova. Dopo pochi giorni al riso si sostituirà un pastoncino di patate con crusca, o un pastoncino di farina d'orzo, alternandoli. Dopo il primo mese, al pastoncino d'uova e al miglio, si sostituirà del grano: orzo, mais cotto, grano saraceno, avena; erba fresca ed insetti completeranno l'alimentazione. Dopo sei o sette settimane si possono lasciar uscire liberamente.

2616. I pollastri di tre mesi si mangiano senza ingrasso speciale, purchè siano stati abbondantemente forniti di grano. A sei mesi comincia per essi la vita comune nel pollaio. Quando vivono liberi, basta distribuire loro una o due volte al giorno, ad ore fisse, grano saraceno, miglio, orzo, frumento, avena, riso, radici tagliuzzate, crude o cotte, residui di latterie, ortiche macerate nell'acqua bollente per 10 minuti, poi tagliuzzate, e impastate con crusca e con la sciacquatura dei piatti: variando per quanto è possibile. Per bere raccomandasi l'abbeveratoio a sifone Lagrange, di ferraccio, a tre becchi. Altrimenti, meglio di tutto, una vecchia pentola fuori d'uso, e acqua purissima. Ai polli rinchiusi la stessa alimentazione, ma più abbondante e più variata; più della ghiaia minuta per razzolarvi.

2617. Per l'ingrassamento non si devono scegliere nè individui troppo giovani, nè individui troppo vecchi; non galline che facciano uova nel tempo della massima loro fecondità; non galli che abbiano già servito da un anno alla riproduzione. I polli tardivi dell'autunno, che nascono in settembre o in ottobre, si ingrasseranno a primavera; i polli nati in gennaio o in febbraio, nell'estate. Il mais ed il grano saraceno dati due volte al giorno, danno senz'altro dei buoni prodotti; ma i migliori si ottengono cibando per forza i polli.

2618. Per l'alimentazione forzata servono degli imbuti di latta larghi superiormente dieci centimetri, profondi sei centimetri, con un collo o tubo lungo nove centimetri, con l'estremità tagliata diagonalmente, e ad orli smussati o coperti di cautciù. L'imbuto porta in alto un anello nel quale l'ingrassatore introduce l'indice della mano. L'orificio dell'imbuto deve essere rivolto verso l'operatore quando si introduce nella gola del pollo che, preso per l'ali, si tiene fra le ginocchia colla testa in fuori. Nell'imbuto capace d'un ottavo di litro si versa l'alimento, mentre si sostiene il gozzo del pollo perchè si riempia.

2619. Il liquido per l'ingrasso risulta di farina d'orzo senza crusca, che si stempera in un miscuglio di parti uguali di latte e acqua. Al primo pasto si dà soltanto una mezza razione; la razione completa si dà al terzo giorno. I pasti saranno tre in 24 ore, con otto ore d'intervallo: alle 6, alle 2, alle 10 in città; alle 4, alle 12, alle 8, in campagna. La durata dell'ingrassamento è di 15 a 20 giorni.

2620. Il cattivo nutrimento, l'acqua corrotta, il pollaio insufficiente, insalubre, sudicio, sono le principali cause delle frequenti *malattie* dei polli. I polli ammalati (e il perder la vivacità, il divenir pallida la cresta, il perder le penne la loro lucentezza, ne sono i primi sintomi) si devono subito isolare.

2621. La *diarrea*, d'ordinario conseguenza d'una indigestione, si curerà tenendo i polli in luogo caldo, dando loro burro salato e latte caldo innacquato. Quando hanno il gozzo pieno, si dovrà incidere, vuotare, lavar la ferita con acqua tepida, unger col grasso, e cucire. Quando la diarrea è conseguenza d'una malattia di petto, si dovrà amministrare un alimento stimolante e sostanzioso, e due volte al giorno, nel pastone, carbonato di ferro (20 grammi) e china grigia (120 grammi).

2622. Le *malattie parassitarie* si scongiureranno mescolando alla sabbia dei pollai gesso e fior di solfo, che si uniranno pure in abbondanza alla sabbia della fossa. Qualche goccia d'acido fenico nel pollaio, e alquanta polvere insetticida completeranno la cura. S'intende che i nidi, i

Digitized by Google

posatoi, dovranno essere disinfettati; la paglia rinnovata di frequente.

2623. La cosiddetta *pepita*, che non è punto una conseguenza della sete non soddisfatta come vuolsi dal volgo, e che consiste in un indurimento cartilagineo dell'estremità della lingua, si guarisce asportandola con uno spillo o colle unghie, e bagnando la gola delle galline con una soluzione d'acqua e allume, o acqua e aceto.

2624. La *ragna alle zampe* si guarisce fregando la parte ammalata con un pannolino spalmato d'un cerotto composto di nove decimi di sugna e un decimo d'unguento mercuriale, oppure con unzioni di pomata solforata (Helmeric) precedute da bagni tiepidi.

2625. Quando le galline fanno le *uova senza guscio*, si esponga la cloaca delle galline all'azione del vapor d'acqua per qualche minuto, si faccia una iniezione d'olio d'oliva, e si tengano in riposo per qualche ora in una stanza calda.

2626. Le *piaghe* si guariscono con semplici lavature d'alcool diluito. Le *fratture* si guariscono naturalmente, aiutando con fasciature, o sostegni. Il *gonfiore della testa* si cura con burro e aglio.

2627. La nostra *razza comune* ha galli robusti e forti, galline feconde e buone covatrici, pollastri che hanno carne veramente squisita e facili all'ingrassamento. Una bella varietà di color gallo-rossastro, a gambe calzate e lunghe, testa grossa e povera di penne, che dà carne abbondante se non delicatissima, uova grosse e spesso a due tuorli, l'abbiamo nella provincia di Piacenza. La varietà bianca è quella che dà le carni migliori; ma dà poche uova, piccole, e insipide. Le galline nane, grige o nere sono molto feconde, sono buone covatrici, e docilissime.

2628. La razza italiana più pregiata è però la *padovana*. Essa ha tutte le qualità migliori, specialmente nei polli. Hanno questi becco nero, penne nere a riflessi bronzini, ciuffo, nel gallo, ritto e poco abbondante, rivolto in avanti, cresta terminata in due cornetti, bargigli pendenti, corti, barba ricca, orecchioni biancolatte nascosti dietro la barba, portamento eretto. Le galline sono più piccole, hanno il ciuffo più ricco, e, come i galli, a due o tre anni mettono penne bianche nel ciuffo. Il maschio spesso pesa fin quattro chilogrammi; quando sia accapponato ne può pesare oltre a cinque.

2629. Tra le razze francesi sono notevoli: la *razza di Crèvecœur*, con ciuffo, cresta doppia, livrea nera e ricca di piume, forme tozze, zampe robuste e corte con quattro dita, buona produttrice di carne e d'uova, e le *razze della Flèche*, alte, a livrea nera con riflessi verdastri alla base del collo, sul dorso e sulle ali, capaci di essere ben ingrassate, e stimate soprattutto per le carni.

2630. Tra le razze inglesi, la migliore è la *razza Dorking*, alta, a ricca livrea bianco argentata con riflessi azzurri, con superbi bargigli ed alta cresta, zampe rosee, buona covatrice, feconda, con ottime carni; tra le fiamminghe, la *razza d'Amburgo*, eccellente produttrice di uova delicate. La *razza di Bruges*, alta, buona produttrice di carne e d'uova, è fra le più pregiate in Italia.

2631. La *razza cocincinese*, dal corpo breve e tozzo, dalla livrea di color falbo, ha carni poco gustose, ma è ottima covatrice e dà grosse ed eccellenti uova anche d'inverno. Molto feconda, con carni bianche, saporitissime, è la *razza americana Leghorn*, dalla enorme cresta dentellata, eretta nel maschio, rovesciata nella femmina.

2632. Ad aumentare la produzione del pollame servono le *covatrici artificiali*, apparecchi dai quali, per mezzo del calore e di condizioni opportune all'evoluzione del germe fecondato, si ottiene lo sviluppo dei pulcini indipendentemente dalla collaborazione della femmina covatrice.

2633. La miglior *covatrice artificiale* è quella di Voitellier. Essa consiste in una cassa di legno, cubica, a pareti riunite per mezzo di viti, nell'interno della quale trovasi un serbatoio, o tubo cilindrico a parete doppia in forma di manicotto, destinato a contener dell'acqua calda. Fra la parete esterna del serbatoio e quelle della cassa si pone della segatura di legno. Entro al manicotto, in fondo alla cassa, si depositano le uova che però ne son tenute distanti. Un foro circolare od occhio a doppia impannata di vetro, posto superiormente, permette di vedere un termometro sito nell'interno del manicotto, e di misurare la temperatura ambiente.

2634. La temperatura si mantiene all'interno costantemente a 40° C. togliendo l'acqua quando è raffreddata e aggiungendone della calda. Le uova riposano sur uno strato di sabbia umida coperto di paglia

Digitized by Google

sminuzzata. Esse si segnano con una matita per poterle rivoltare mattina e sera. Dal ventesimo al ventunesimo giorno cominciano a schiudersi le uova. I pulcini o si lasciano alquanto nell'incubatrice o si portano nell'asciugatrice, la quale è una cassa simile alla covatrice, coperta d'un cuscino di piume, ma meno calda; poi si portano in un altro apparecchio detto la madre artificiale.

2635. La *madre artificiale* consta essenzialmente d'un pavimento su cui stanno i pulcini e che si può lavare, coperto d'un sottile strato di paglia tagliuzzata; di pareti munite di porte, una delle quali fatta di rete metallica per permettere la ventilazione; e d'un serbatoio di zinco, pieno d'acqua calda, contenuto in una scatola di legno, la di cui parte superiore e i fianchi sono circondati di segatura di legno, mentre l'inferiore è tappezzata d'uno strato di velluto sotto cui vengono a rifugiarsi, in cerca di calore, i pulcini.

2636. I pulcini non devono mangiare prima di 24 a 36 ore dalla nascita. Il primo pasto sarà di briciole di pane secco; quindi uova sode tagliuzzate mescolate alle briciole; l'indomani latte cotto, riso, miglio. Essi debbono uscire una volta al giorno almeno, epperò la madre artificiale è attorniata da un riparo a graticola.

2637. L'uso di torcere o di tirare il collo ai polli per ucciderli è un uso barbaro che si dovrebbe abolire. Meglio è sgozzarli, recidendo i tronchi venosi del collo, e sospendendoli per le zampe. Subito dopo la morte debbonsi togliere gli intestini, ciò che si ottiene introducendo l'indice nella cloaca e rovesciando il retto che si recide circolarmente. Il fegato e il ventriglio, quando i polli sono destinati alla vendita, si lasciano nell'addome.

2638. I polli si debbono pelare quando sono ancor caldi. Dopo averli pelati, devonsi lavare. Per pelarli, si debbono svellere poche penne per volta, per non scorticare la pelle. Il gozzo si vuota del suo contenuto. Dal fegato devesi staccare senza romperla la vescichetta del fiele.

2639. *Tacchino.* — Le principali varietà di *tacchino* o *gallo d'India* che s'allevino da noi, sono il *tacchino nero*, il *tacchino screziato*, il *rosso*, il *giallo* e il *bianco*. Il loro allevamento è relativamente difficile. I piccoli soprattutto temono il freddo. Non mangiano fino al terzo dì dalla nascita. Il primo nutrimento consta di pane, uova sode e cipolla tagliuzzati e mescolati; poi di canapuccia; poi un pastone di crusca e di erbe tagliuzzate sostituirà le uova.

2640. I tacchini hanno bisogno di cure soprattutto quando le loro caruncole e i pendenti, a tre mesi circa, si colorano di rosso. Bisogna tenerli lontani dalla umidità, mescolare al pastoncino sostanze riscaldanti, vino, sale, prezzemolo, ortiche, cipolle.

2641. Quando se ne alleva solo un piccol numero, si posson tenere nei cortili; ma quando il loro numero è considerevole, bisogna condurli nei campi dopo la raccolta, sui prati dopo la falciatura, nelle vigne dopo la vendemmia; ed in questo caso, solo d'inverno si dovrà provvedere al loro alimento che consterà di grano, frutta guaste, avanzi di cucina, pastoni di patate e di barbabietole crude e tagliate a pezzetti, vermi, bruchi, lumache, scarafaggi.

2642. Nella bella stagione possono dormire all'aperto su posatoi. Nella stagione fredda converrà però ricoverarli, tanto più che in gennaio cominciano a deporre le uova. Non si devono però tener nel pollaio dei polli. Ad ogni maschio si danno otto a dieci femmine. Una tacchina dà per solito una ventina d'uova, una ogni due giorni. Ha l'abitudine di nasconderle.

2643. La tacchina è un'ottima covatrice. Le si possono affidare 22 uova. I piccini nascono dopo 31 a 32 giorni d'incubazione. La tacchina si adopera anche a covar le uova delle galline.

2644. L'ingrassamento n'è abbastanza facile. L'operazione si divide in tre periodi di 15 giorni ciascuno. Nel primo si dà solo un supplemento di razione, qualsiasi, e a seconda delle risorse locali. Nel secondo si danno dei pastoncini di patate cotte e di farina d'orzo o di mais e di latte. Nel terzo si danno due pastoncini al giorno dapprima, poi si completa il regime facendoli mangiare per forza delle pillole grosse come olive, di pastoncino bagnato bene.

2645. *Anitra.* — L'*anitra* è uno degli animali l'allavamento dei quali richiede minor difficoltà. Basta che essa possa godere di qualche ruscello o d'un canale. Voracissima, mangia di tutto. Le patate, le rape, le zucche cotte, le barbabietole crude, l'ingrassano a maraviglia.

2646. Un solo maschio basta a 10 femmine. Le femmine cominciano a deporre le uova nel marzo, e continuano sino a tutto

Digitized by Google

il maggio. L'incubazione dura un mese. Le uova d'anitre possono farsi covare dalle galline. Appena nati, i piccoli cercano l'acqua. Il pane sminuzzato nel latte convien loro benissimo; dopo si potranno dare crusca e ortiche con siero e insalata, ma non troppo abbondantemente.

2647. Le anitre possono tenersi anche nei giardini, purchè non vi sia insalata. Serviranno a liberarli dai vermi, dalle lumache, dagli insetti d'ogni specie. Esse hanno bisogno d'un ricovero speciale, senza posatoi, ma con un buon letto di paglia secca che si rinnoverà spesso.

2648. *Oca.* — Le *oche* non si possono rinchiudere in un cortile che per poco tempo. Esse hanno bisogno di libertà. Quanto al nutrimento ed all'incubazione si può ripetere di esse quanto si disse delle anitre.

La piccionaia.

2649. I *piccioni* offrono innumerevoli varietà distinte dalla diversa statura e dal colore diverso delle piume. Gli uni, conservando la loro libertà nelle abitazioni che l'uomo edifica per essi, sanno, all'occorrenza, provvedere da sè al loro nutrimento; gli altri, meglio addomesticati, non se ne allontanano, incapaci di provvedere al loro sostentamento.

2650. Una piccionaia può farsi per tutto, purchè non sia esposta ai freddi venti del nord. Le esposizioni a mezzogiorno o a levante sono le migliori. Sebbene non se n'allontanino mai molto, bisogna lasciare anche ai piccioni più addomesticati alquanta libertà.

2651. Quando se ne comprino per tenerli in piccionaia, non debbon aver più d'un anno; la loro livrea deve essere abbondante e lucida; le zampe devono essere rosse, l'occhio vivo. Inoltre, quando s'apran loro le ali, devono riavvicinarle subito e con forza.

2652. Ad ogni maschio deve darsi una femmina, e tutti i membri della piccionaia devono essere accoppiati. A cinque o sei mesi essi sono atti alla riproduzione. La femmina depone quasi sempre due uova, cui covano alternatamente il maschio e la femmina, e dalle quali dopo 13 a 16 giorni nascono d'ordinario un maschio e una femmina.

2653. I piccioni si possono mangiare sin dall'età d'un mese. Quando si vogliano ingrassare, devonsi acquistare prima che abbiano messe tutte le piume. Si tengono in un paniere basso o cestino, con un buon letto di paglia asciutta, tagliuzzata, e si coprono con una grossa tela per privarli della luce. Il cibo si dà tre a quattro volte al giorno, e consiste di mais bollito per tre a quattro ore nell'acqua. A mano a mano che si dà loro il cibo, si pongono in un altro paniere perchè non avvenga confusione, e per ripulir loro il letto.

2654. I piccioni sono fecondi sino all'età di 10 a 12 anni. Ma oltre ai sei anni di vita non son più buoni a mangiare. La media delle covate annue è di sei. Purchè si nutran bene, si dia loro del sale, e l'abbeveratoio sia sempre pieno d'acqua fresca e pura, se ne possono avere sino a 10 covate. I grani, i tuberi, le radici d'ogni sorta convengono loro benissimo.

2655. Oltre che a scopo di alimentazione, il piccione si alleva anche come mezzo di comunicazione fra paesi lontani. I piccioni portati lontano dalla loro piccionaia, anche per diecine e diecine di miglia, sanno ritornarvi, e in brevissimo tempo, più veloci della locomotiva.

Pietre preziose e gemme.

2656. Diconsi *pietre preziose* quelle che, per la loro limpidità, la bella colorazione, la considerevole durezza, l'attitudine al polimento, spesso la rarità, e quasi sempre la regolare struttura cristallina, sono ricercate come oggetti di lusso e d'ornamento. Il nome di *gemme* o *pietre fine* o *pietre preziose* propriamente dette è riserbato alle più rare e costose.

2657. I gioiellieri sogliono distinguere le pietre preziose in *orientali* e *occidentali:* danno il primo epiteto alle gemme più preziose, quali sono, dopo il diamante, tutte quelle della famiglia del *corindone* (minerale composto di ossigeno e di alluminio, detto dai chimici sesquiossido d'alluminio, raramente però puro), dette anche *telesie,* come il rubino, lo smeraldo orientale, lo zaffiro indaco, che di fatto ci pervengono per lo più dalle regioni orientali; danno il secondo epiteto alle altre gemme più comuni e di minor pregio.

2658. I gioiellieri sogliono poi distinguere fra le pietre preziose, siano esse orientali o siano occidentali, quelle di *roccia vecchia* da quelle di *roccia nuova:* dando

Digitized by Google

il primo epiteto a quelle che sono perfette nella loro limpidezza e nel loro splendore; il secondo alle difettose e poco risplendenti.

2659. I criteri per riconoscere le qualità delle varie pietre preziose, oltre il colore e la lucentezza, sono il peso specifico, la durezza, l'indice di rifrazione, il grado del senso di freddo che si prova appoggiandole sulle labbra umide, e talora certi fenomeni dipendenti dalla struttura cristallina: fenomeni d'iridescenza, di policroismo, di opalescenza, d'asterismo, fenomeni elettrici, ec.

2660. Il saggio della gravità specifica è fra tutti il più importante, perchè permette spesso di distinguere gemme d'uguale apparenza, ma di diversa natura e di diverso pregio, ma che non si possono naturalmente sottoporre ad analisi dirette che le guasterebbero.

2661. Dicesi *peso specifico* d'un corpo il rapporto che passa fra il peso d'un volume qualunque di questo corpo e il peso d'un egual volume d'acqua distillata. Il peso specifico d'un corpo si determina pesando prima il corpo stesso nell'aria, indi pesandolo nell'acqua: la differenza fra i due pesi rappresenta il peso di un volume d'acqua uguale a quello del corpo stesso.

Pietre preziose ordinariamente incolore, limpide.

2662. *Diamante.* — Carbonio puro. Ordinariamente limpido, incoloro. Qualche volta colorato in verdognolo, verde-smeraldo, giallastro, grigio, azzurro, roseo, rosso, bruno, nero. Durezza = 10. Peso specifico = 3,52-3,55. Lucentezza brillante, adamantina. Indice di rifrazione: varietà incolora = 2,414. Raggio rosso: varietà bruna = 3,487. Potere rifrangente = 1,456. È fisso, infusibile, insolubile, inattaccabile. Si elettrizza positivamente per confricazione. Diviene fosforescente.

2663. I colori accidentali dipendono dalla presenza di idrocarburi. Le forme cristalline abituali sono i solidi piramidati a 24 e 48 facce, spesso fortemente incurvate. Si trova in terreni d'alluvione in certe regioni specialmente delle Indie orientali, del Brasile, dell'Australia, del Capo di Buona Speranza. In Europa ne furono trovati in un deposito sabbioso, ricco d'altre gemme, in Boemia, a Blaschkowitz.

2664. I diamanti si lavorano specialmente faccettandoli a *brillante* e a *rosetta*. Il brillante offre superiormente una faccetta larga, circondata da altre minori, ed è quasi la sola parte che ne sia visibile quando è montato; la parte inferiore è come una piramide tronca capovolta. La rosetta ha la base piatta, ed è quasi una piramide resa tondeggiante da un gran numero di faccette triangolari, che si racchiude nella incastonatura solo pei lembi, e pel tratto strettamente necessario perchè non sfugga. La faccettatura *a pera* (*pendeloque*) dà al diamante la forma d'una pera alquanto schiacciata, faccettata sopra e sotto. La più grandiosa lavorazione dei diamanti si fa nello stabilimento Coster ad Amsterdam. Lo strofinamento con polvere di diamante è il mezzo più comunemente usato per tale lavorazione.

2665. I diamanti si vendono a peso. L'unità di peso è il *carato*, colle sue frazioni $^1/_2$, $^1/_4$, $^1/_8$, $^1/_{16}$, $^1/_{32}$, $^1/_{64}$. Il nome di carato, quattro grani dell'antica misura, deriva dal vocabolo indiano *kuara*, che significa una piccola fava già usata per pesare i diamanti. Il peso del carato varia nei diversi paesi come segue:

Carato di Firenze.....	grammi	0,155000
» di Bologna.....	»	0,188000
» di Londra.....	»	0,205409
» di Amsterdam ...	»	0,205044
» di Vienna.....	»	0,206130
» di Parigi.....	»	0,205500
» del Brasile.....	»	0,205750
» dell'India.....	»	0,398000

2666. Quanto al *prezzo*, la regola di Jeffries o di Tavernier, che i valori di due diamanti stanno fra loro nello stesso rapporto in che i quadrati dei loro pesi, vale solo pei diamanti di pochi carati. Un diamante d'un carato costa da 200 a 250 lire, di due carati da 650 a 800; di tre, da 1600 a 2000; di quattro, da 2400 a 3000; di cinque, da 4000 a 6000. Oltre ai 10 carati il valore cresce a dismisura, ed è affatto arbitrario.

2667. Il diamante si adopera, oltre che come gemma, per tagliare il vetro, per incidere le pietre dure, per armarne gli apparecchi da trapanare le rocce quarzose, per farne obiettivi di microscopio per fortissimi ingrandimenti. Si conosce un diamante inciso da Iacopo da Trezzo nel XVI secolo.

2668. Segue un elenco dei più famosi diamanti che si conoscano.

Digitized by Google

NOME.	PESO IN CARATI.	VALORE ASSEGNATO.	*OSSERVAZIONI.*
Agrah	greggio 645 5/8	25,000,000	Poco noto.
Diamante verde di Dresda.	48	—	—
Diamante azzurro di Hope.	44	—	Bellissimo.
Granduca di Toscana	139 1/2	2,600,000	Corona d'Austria.
Gran Mogol	lavorato 280	12,000,000	Greggio pesava 787 1/2 carati. Fu guastato dal lapidario inesperto Borghis.
Imperatrice Eugenia	51	—	Corona di Francia.
Ko-hi-noor, o Montagna di luce	186 1/2	6,500,000	Corona d'Inghilterra. — Lavorato a rosetta. — Portato in Europa 300 anni av. Cr.
Nizam	340	5,000,000	Corona di Golconda.
Nassac	78 5/8	800,000	Marchese di Westminster.
Orlow	193	2,500,000 più pensione vitalizia di L. 100,000	Corona di Russia.
Pacha d'Egitto	40	—	Forma speciale.
Piggott	81 1/4	750,000	—
Rajah di Matum (Borneo).	greggio 318	—	Lavorato a pera.
Regent	136 14/16	12,000,000	Corona di Francia.
Sancy	33 12/16	1,000,000	—
Schah di Persia	95	1,800,000 con patenti di nobiltà	Russia.
Stella del sud	125	—	Pesava 257 carati greggio. — Incoloro. — Dal Brasile.
Stella polare	40	—	Principessa Youssoupoff.
Stewart	289	—	Puro, giallicio. — Il più grosso trovato nella regione del Capo.

2669. La *riproduzione del diamante*, cioè la cristallizzazione del carbonio, fu tentata, ma con successo limitatissimo. Despretz con mezzi elettrici ebbe dei cristallini microscopici di carbonio puro, durissimi, ottaedrici, neri e incolori. St.-Claire-Deville ebbe del carbonio cristallizzato nella ghisa, ma molle e grigio come la grafite. La difficoltà della riuscita dipende soprattutto dal fatto che circa la formazione naturale dei diamanti si sa solo questo di certo: che non si richiedono per essa nè altissime temperature, nè vie di fusione, nè quelle azioni che sono direttamente connesse coi fenomeni essenzialmente vulcanici.

2670. Diconsi *strass*, dall'inventore, i cristalli artificiali contenenti un eccesso di piombo, che imitano il diamante lavorato. Gli strass sono dotati d'un grande potere rifrangente e sono bellissimi, ma hanno una densità superiore a quella del diamante, e una durezza moltissimo inferiore.

2671. Diconsi *diamanti d'Alençon*, dei diamanti falsi, di quarzo ialino affumicato, di color bruno o nero, che sebbene siano meno duri d'assai del diamante vero e di tutte le altre gemme, rigano il vetro, hanno la lucentezza del cristallo artificiale, doppia rifrazione, peso specifico = 2,65, e si elettrizzano per strofinamento.

2672. *Quarzo ialino.* — Il *quarzo ialino* o *quarzo* o *silice* o *cristallo di rocca*, non è altro che un biossido di silicio anidro, ossia senz'acqua, un composto di ossigeno e di silicio, il quale quando è puro è incoloro. P. sp. = 2,5-2,8. Dur. = 7. Luc. vitrea. Diafano, limpidissimo se puro; birifrangente. Il quarzo incoloro, limpido, come è fornito dal Madagascar, dal Delfinato, dalle geodi del marmo di Carrara, è usato per lavori di gioielleria, d'incisione, d'intaglio, che possono salire a prezzi elevatissimi.

Digitized by Google

2673. Il quarzo ialino incoloro serve a far lenti da occhiali o da strumenti d'ottica. Una coppa di quarzo ialino posseduta dalla Francia, alta 42 cm., fu stimata oltre a L. 60,000. L'urna sulla quale è rappresentato Noè ebbro, di proprietà pure francese, fu stimata L. 100,000. Nel Museo di Firenze vi sono molti oggetti di quarzo ialino lavorato, di grande valore.

2674. Molte delle cosiddette *gemme occidentali*, cioè il topazio occidentale, l'ametista occidentale, il diamante d'Alençon, il rubino di Boemia, il giacinto di Compostella, il cristallo girasole, l'occhio di gatto, l'avventurina, la pietra del camaleonte, il capelvenere, la pietra di Pandora, ec., non sono altro che quarzo ialino nel quale è diffusa qualche materia colorante.

Pietre preziose diafane o translucide con particelle scintillanti nella loro massa.

2675. *Avventurine.* — Può dirsi avventurina o avventurino qualsiasi pietra diafana o translucida nella cui massa appaiono dei punti lucenti, scintillanti, dovuti a particelle di altre sostanze. L'avventurina più comune è *quarzo avventurinato*, rossobruno, o giallastro, o grigio, con punti luminosi dovuti a pagliette di mica o a screpolature.

2676. La *pietra del sole* o *eliolite* è un feldispato (specie di silicato), e precisamente una varietà di oligoclasio (silice, allumina, calce e soda) avventurinato per la presenza di laminette esilissime, diafane, esagonali, di ferro oligisto o di magnetopirite. Si trova in Russia, in Norvegia, e altrove.

2677. L'*avventurina* propriamente detta è una pietra artificiale risultante di una pasta vetrosa giallo-bruna, cosparsa di nitidissimi cristallini di rame puro, che si fabbrica nelle celebri vetrerie di Murano, presso Venezia.

Pietre preziose ordinariamente biancastre con iridescenze e dicroismo.

2678. *Adularia.* — Varietà quasi diafana e opalina di feldispato (specie di silicato) ortose (feldispato di potassa). Gemma di pregio mediocre che prende il nome da Adula, nel San Gottardo, presso cui se ne trovano saggi stupendi. P. sp. = 2,58-2,59. Dur. = 6. Fragilissima.

2679. *Cristallo girasole.* — Quarzo ialino girasole. Fondo leggermente latteo con riflessi turchinicci o rossicci, pallidi, translucido.

2680. *Girasole orientale.* — Detto anche pietra di sole od occhio del mondo. È corindone o spato adamantino: un sesquiossido d'alluminio (alluminio e ossigeno) con magnetite, silice, acqua, ec. Lattiginoso, dicroico (vedi n° 2695). Ha tutte le proprietà degli altri corindoni. Si lavora come gli zaffiri in forma lenticolare (*à cabochon*).

2681. *Idrofane.* — Silice amorfa del tipo opale. È una semiopale che diventa trasparente, opalina, iridescente, tuffata nell'acqua. Meno dura del quarzo. I migliori esemplari vengono dalla Ungheria.

2682. *Iride.* — Quarzo ialino iridato che in causa di fessure interne piccolissime offre vivacissime iridescenze. Nelle iridi naturali le fessure non giungono alla superficie, quindi i pezzi non sono soggetti ad infrangersi. È fuori d'uso.

2683. *Lunaria.* — Detta anche pietra di luna. È una varietà opalescente di feldispato ortose, bianca, traente all'azzurro. Lavorata *à cabochon* presenta zone ondeggianti di luce argentina di bell'effetto. Si raccoglie nei graniti di Ceylan. Usata di rado; fragile; di non grande valore.

2684. *Occhio di gatto.* — È una gemma speciale di Ceylan dove ha un valore molto più grande che da noi. È quarzo includente sostanze fibrose come l'amianto. Si lavora *à cabochon*, circolare o elittico, e presenta zone argentine ondeggianti di bellissimo effetto. P. sp. = 2,6. Varietà diversamente colorate, con amfibolo verde invece d'amianto, verdicce, giallo-bruno.

2685. *Opale nobile.* — Silice idrata amorfa simile a materia gelatinosa indurata; translucida, gelatinosa. Luc. vitrea, in parte resinoide. P. sp. = 1,9-2,3. Dur. = 5,5-6,5. Fragile. Contiene talora materie organiche che le comunicano bellissimi riflessi dorati (*opale girasole*), di diversi colori (*opale arlecchina*), riflessi rossi sur una tinta giallo dorata (*opale di fuoco*), una tinta rosso-aranciata (*opale di sole*), ec.

2686. Le due opali bellissime che ornavano il manto imperiale della corona di Francia, costarono L. 75,000. L'imperatrice Giuseppina ne possedè già una che

Digitized by Google

fu detta « l'incendio di Troia » per le sue tinte fiammeggianti. Nel Museo Mineralogico di Vienna ve n'ha una, lunga 11 cm. e d'uno spessore di cm. 6,50, stimata oltre un milione di lire.

Pietre preziose ordinariamente brune, translucide o nere.

2687. *Jais.* — Detta anche *Jayet.* Legno naturalmente bituminizzato. Nera, capace d'un bel polimento. Peso specifico = 1,3. Isolata si elettrizza negativamente per strofinazione. Si adopera specialmente a far ornamenti per lutto. Trovasi in Licia, in Francia, in Sassonia.

2688. *Marecanite.* — Varietà di vetro vulcanico, nero, trasparente. È una ossidiana, di composizione analoga alla pietra pomice, che si trova nel Kamtschaka. L'ossidiana ialina incide il vetro. P. sp. = 2,4.

2689. *Melanite.* — La melanite è il tipo dei granati ferriferi (silicati alluminosi contenenti del ferro). La melanite propriamente detta è d'un bel color nero lucente, e si trova nei tufi vulcanici di Frascati presso Roma, in certe lave, in certi calcari. Un'altra varietà nera di melanite è la *pireneite* che si trova in bei cristalli nitidi, regolari, negli Alti Pirenei.

2690. Vi sono però parecchie varietà di melanite diversamente colorate; come: la *topazolite,* di color giallo topazio, o verdognolo, cristallina; l'*allocroite,* di color giallo-brunastro, amorfa; la *colofonite,* bruna; la *rothoffite,* gialla; l'*aplomo* gialla o bruno-verdastra; la *ielletite,* giallo verdastra, ec.

2691. *Quarzo affumicato.* — Varietà di quarzo ialino colorato in bruno o in nero da particelle carboniose, molto frequente. Se ne trovarono dei colossali cristalli in una geode d'un ghiacciaio in Svizzera, nei gessi saccaroidi di Chianciano, di Lecceto, del monte Amiata; nell'isola d'Elba, nel San Gottardo, ec.

2692. *Tormalina.* — La tormalina appartiene al gruppo delle andalusiti (silicati d'allumina). Contiene dell'anidride borica. P. sp. = 3,0-3,20. Dur. = 7-7,5. Luc. vitrea. È diafana, translucida, qualche volta solo opaca. Cristallizza in prismi esagonali o trigonali, più spesso cilindroidi. Doppia rifrazione energica, uniasse, negativa. Riscaldandola uniformemente si elettrizza.

2693. Dicesi *polarizzazione* della luce una speciale modificazione dei raggi luminosi, per la quale, una volta riflessi o rifratti, diventano inetti ad esser di nuovo riflessi o rifratti in certe direzioni. Dicesi angolo di polarizzazione l'angolo che deve fare il raggio incidente con una superficie piana e levigata acciocchè il raggio riflesso sia polarizzato al massimo suo grado possibile. Dicesi piano di polarizzazione quello nel quale la luce si trova polarizzata.

2694. Ora il raggio di luce polarizzata non si può trasmettere attraverso ad una piastra di tormalina il di cui asse di cristallizzazione sia parallelo al piano d'incidenza, ma si trasmette invece tanto più facilmente, quanto più l'asse della tormalina s'avvicina ad essere perpendicolare a questo piano. Vale a dire, che la tormalina lascia passare soltanto la luce naturale e la luce polarizzata in un piano perpendicolare al suo asse; ma agisce come un corpo opaco riguardo alla luce polarizzata il cui piano di polarizzazione sia parallelo a questo asse.

2695. Oltre alla tormalina nera, lucente (*afrizite*), vi sono molte varietà di tormaline: l'incolora (*acroite*), la rossa (*rubellite*), la rosea (*rosea*), l'azzurra (*indicolite*), la bruna (*sciorlo elettrico*), ed altre verdi, giallo-brune, policrome, come le tricolori, comunissime. Molte tormaline presentano pure il fenomeno del dicroismo, specialmente se tagliate in cubi con due facce opposte parallele alle basi dei prismi: vale a dire che vedonsi colorate diversamente, per esempio, in porpora e in azzurro, secondo che si guardano attraverso a due facce laterali, o attraverso a due facce basilari.

2696. La tormalina è un minerale molto diffuso. Alcune varietà imitano abbastanza lo zaffiro, lo smeraldo, il rubino, e allora sono molto ricercate. La tormalina rossa, omogenea, costa quanto il rubino. La tormalina si adopera inoltre per fabbricare i polariscopi o analizzatori della luce polarizzata.

Pietre preziose ordinariamente rosse cremisi o rosee.

2697. *Granato.* — Dei granati si hanno infinite varietà. Il loro tipo è il *granato nobile* o *siriano* od *orientale,* o *carbonchio,* o *almandino,* che è un silicato alluminoso ferrifero. Il granato nobile è assai diffuso. Dur. = 7-7,5. P. sp. = 3,5-4,3. Luc. vitrea. Color rosso vermiglio, o violaceo, o bruno.

Digitized by Google

I più pregevoli provengono dal Pegù, da Ceylan, dal Brasile.

2698. I granati più belli si lavorano à *cabochon* o si faccettano con forme elittiche o a pera. Un granato siriano posseduto dal gran Mogol, del peso di cinque carati, fu stimato 1500 lire; un altro della collezione De Drée, grosso millimetri 18 × 16, fu stimato 3500 lire.

2699. Il *granato comune*, o *grossularia*, è un granato di calce. P. sp. = 3,4–3,6. Dur. = 6,5–7. Luc. vitrea. Diafano o translucido. Monorifrangente. Colorato in rosso sanguigno, in giallo vinato, in aranciato, in giacinto, in verde, in grigio, in bianco. Pestato dà polvere bianca. Fonde facilmente in vetro grigio, verdiccio o bruno, mentre l'almandino fonde difficilmente.

2700. I rarissimi cristalli della *grossularia ottaedrica* sono rossicci, carnicini, o giallo-miele, spesso con graziose iridescenze. Al cannello fondono in ismalto nero. L'*essonite* o *succinite* è un'altra varietà di granato comune, già confusa col giacinto (varietà di zircone), di color rosso-giacinto o giallo-miele. La *spessartina* o granato manganesifero è dello stesso colore della varietà precedente: talora verde.

2701. Il granato comune costa pochissimo. Si faccetta poco regolarmente secondandone la forma sferoedrica, e si fora per infilarlo e farne braccialetti e collane. L'essonite si lavora d'ordinario come il giacinto di cui ricorda i giuochi di luce. I granati più piccoli ed imperfetti servono a smerigliare.

2702. Il cosiddetto *granato di Boemia* o *piropo* è granato alluminoso ferrifero con sostituzione prevalente di magnesia all'ossido di ferro. È di un bel rosso vivo, sanguigno o di fuoco. Dur. = 7,5. P. sp. = 3,7–3,8. Al cannello annerisce e si opaca, ma torna diafano e rosso raffreddandosi.

2703. I più bei granati incisi che si conoscano sono: quello colla testa del cane Sirio inciso dal Coli, una maschera di Sileno coronato di pampini, e il busto di Adriano, del museo Odescalchi; e la Venere genitrice dell'antico gabinetto Pullini di Torino.

2704. *Rubino.* — Il *rubino* propriamente detto è l'allumina pura, cristallizzata, esagonale, colorata vivamente in rosso da un ossido metallico o, secondo taluni, da un idrocarburo. Appartiene alla serie dei corindoni, come lo smeraldo, il topazio, ec. Ne ha quindi la durezza (= 9), il peso specifico (= 3,9–4,16), la lucentezza vitrea, ec. È nel Pegù, in una regione poco nota, che trovansi i più bei rubini.

2705. Il rubino può costare anche più del diamante. Un rubino perfetto, che pesi un grammo, vale a dire circa cinque carati, può costare il doppio d'un diamante dello stesso peso; un rubino di due grammi può valere il triplo d'un diamante di 10 carati, vale a dire da 20,000 a 25,000 lire. Il rubino del re di Visapour, dugento anni or sono, fu pagato 75,000 lire; misurava mm. 18 × 12. Lo Schah di Persia ne possiede uno di 175 carati, d'un valore quindi incalcolabile.

2706. Il cosiddetto *rubino del Brasile* è topazio roseo; lo smeraldo dicesi *rubino verde;* il corindone ialino incoloro dicesi *rubino bianco;* il granato rosso violetto dei Carpazi dicesi *rubino d'Ungheria;* la tormalina rosso-cremisi dicesi *rubino di Siberia;* il quarzo ialino roseo dicesi *rubino occidentale.* Pei *rubini spinelli* o *balasci* (vedi nº 2707).

2707. *Spinello.* — Lo *spinello* (detto anche *rubino spinello, rubino balascio, rubicello, ceylanite* o *candite*) è un alluminato di magnesia colorato da idrocarburi. È infusibile al cannello. P. sp. = 3,58. Dur. = 8. Luc. vitrea. Rifrazione semplice. Colore variabile: incoloro, roseo, rosso, violetto, cremisi, celeste. Il *cloro-spinello* è color verde d'erba; il *pleonasto,* nero. La *ceylanite* è verde cupo, opaca. È una pietra molto cercata dai lapidari.

2708. *Zircone.* — Lo *zircone* risulta dall'associazione della silice e della zirconia, ossidi del silicio e dello zirconio. P. sp. = 4,05–4,75. Dur. = 7,5. Luc. adamantina. Diafano o translucido. Birifrangente. Generalmente di color rosso giacinto, o rosso bruno; talora giallo pallido, o grigio, o verdiccio. Incoloro se puro. Infusibile al cannello.

2709. I cristalli di zircone limpidi, abbastanza grossi, di bella forma, durissimi e quindi capaci di bel pulimento, risplendentissimi, sono belle gemme. Coi nomi di *giargone* e di *giacinto* si indicano le varietà giallo-rossastre e le rosso-brune. Un bellissimo zircone verde oliva si trova nella collezione De Drée.

Pietre preziose ordinariamente gialle, con varie gradazioni.

2710. *Ambra.* — L'ambra o *succino* è un idrocarburo, dovuto all'inspessimento

Digitized by Google

di materiali bituminosi, i quali ossidandosi, depurandosi e agglutinandosi per l'effetto di azioni molecolari, si costituirono in veri noduli di concentrazione. P. sp. = 1,065. Dur. = 2-2,5. Amorfa, diafana o translucida. Lucentezza resinosa. Si elettrizza negativamente per confricazione. Si trova sulle spiagge del mare buttatavi dalle onde che la staccano da sedimenti sottomarini. Trovasi inoltre in noduli nelle marne, nelle argille, nelle molasse.

2711. Il colore è giallo, variabile dal color d'olio al rosso colofonia, al rosso giacinto cupo, quasi nero. Talvolta è avventurinata. Le varietà dicroiche o policrome coi riflessi azzurri, o verdi, o violetti, o rossi nella massa gialla, sono le più pregiate. Se ne trovano di bellissime presso Catania. Sono assai pregiati gli esemplari che racchiudono insetti o vegetali fossili.

2712. L'ambra si lavorava a faccette, a perle, a pere, ec., per braccialetti, collane, pendenti, ec.; ma ora non è più di moda. Coi pezzi più grossi si fanno scatolette, pomi di bastoni, impugnature d'armi. Si adopera soprattutto per bocchini da pipe e da fumasigari. Una coppa d'ambra alta 35 cm. che si conserva in Francia costa 3000 lire.

2713. *Crisoberillo.* — Il *crisoberillo* (*cimofane, alessandrite*) è un alluminato. P. sp. = 3,6. Dur. = 8,5. Luc. vitrea. Colore giallo verdastro, più o meno carico. Il dicroismo vi produce parziali riflessi, ondeggianti, cilestrini, il di cui bell'effetto viene aumentato dalle modalità della lavorazione. Ha valore limitato ed è poco in uso.

2714. *Topasio.* — Il *topasio* (*silice fluata alluminosa, acqua marina orientale, crisolito di Sassonia, fengite, picnite, pirofisalite, rubino del Brasile*) è una delle gemme più preziose. Il *topasio orientale*, di grande valore se di color giallo dorato con riflessi serici, è una varietà gialla di corindone. Si trova in Oriente coi rubini e con gli zaffiri.

2715. Il topazio orientale del gran Mogol, uno dei più belli che si conoscano, pesa 157 carati, e costa L. 271,600. Il topazio lavorato può essere confuso con molte altre gemme, quando non si tenga conto che dell'aspetto.

2716. Il *topazio di Sassonia*, quello *del Messico* e quello *del Brasile*, risultano di silicato fluorifero d'allumina; il *topazio di Siberia* è ialite gialla, limpida. Scaldandoli tutti questi topazi diventano di color rosso-cremisi e allora diconsi *topazi bruciati* o *rubini del Brasile*. I topazi di Sassonia sono di tinte molto pallide, giallo-paglia, celeste, verde-mare. Il topazio di Siberia è di color celeste o verdognolo. I topazi incolori diconsi *gocce d'acqua*.

Pietre preziose ordinariamente verdi, con varie gradazioni.

2717. *Acqua marina.* — Vedi *Berillo*, n° 2730.

2718. *Crisolito.* — Il *crisolito*, detto anche *giacinto dei vulcani*, è la varietà gemmaria del peridoto (silicato) di magnesia ferrifero, detto olivina. P. sp. = 3,3-3,44. Dur. = 6,5-7. Luc. vitrea. Diafano. Doppia rifrazione. Colore verde variabile. Viene dal Brasile, dall'Egitto, dalla Natolia. Si raccoglie fra i detriti di rocce vulcaniche. Anche quando ha la sua maggior bellezza, il color verde oliva vivo con riflessi dorati, è poco costoso.

2719. *Crisoprasio.* — Vedi *Silice agata*, n° 2754.

2720. *Dioptasia.* — La *dioptasia*, o *achirite* o *smeraldo di mare*, è un silicato di rame idratato. P. sp. = 3,27. Dur. = 5. Luc. vitrea; diafana. Doppia rifrazione. Color verde smeraldo, carico, vellutato. Polvere verde. Solubile negli acidi nitrico e cloridrico.

2721. *Euclasia.* — Silicato idratato di glucina. P. sp. = 3,089. Dur. = 7,5. Luc. vitrea. Doppia rifrazione. Polvere bianca. Verde chiaro, smeraldo o cupo; talora celeste. Qualche volta tricroica. Inattaccabile dagli acidi. Fragilissima; senza di che potrebbe essere una delle gemme più preziose.

2722. *Fluorina.* — La *fluorina*, o *fluorite*, o *spato fluore*, è un fluoruro di calcio, un composto cioè di fluoro e di calcio, colorato da idrocarburi. P. sp. = 3-3,2. Dur. = 4. Luc. vitrea. Monorifrangente. Fosforescente specialmente dopo esser stata riscaldata. Per lo più dicroica, specialmente nelle varietà verdi e violette. Ve ne sono altresì di gialle e azzurre. Le rosee sono rare. Talora è iridescente; raramente incolora.

2723. *Idrocrasia.* — L'*idrocrasia*, o *vesuviana*, o *gemma del Vesuvio*, o *giacinto dei vulcani*, è un silicato d'allumina e calce analogo al granato. P. sp. = 3,35-4,45. Dur. = 6,5. Luc. vitrea. Diafana o translucida. Birifrangente. Colore variabile: più

Digitized by Google

spesso giallo-verdastra, verde-brunastra o verde oliva. Varietà verdi, gialle, rosso-brune, cilestri. Spesso dicroica. Difficilmente attaccata dagli acidi. Poco costosa.

2724. *Malachite.* — La *malachite,* o *verde di monte,* è un carbonato idrato di rame. Diafana o translucida. Doppia rifrazione. P. sp. = 3,928. Dur. = 3,5-4. Luc. vitrea. Colore verde smeraldo, o d'erba, o pomo chiaro. Raramente in cristalli nitidi. Più spesso concrezionata in masse mammillonari, stalattitiche, con zone concentriche e vaghe variazioni del color verde. Ve ne sono ricche miniere negli Urali. Il piano d'una tavola di malachite, in Russia, lunga 89 cm. e larga 56 cm., dello spessore di cm. 5,6, fu stimata L. 20,000. Serve come pietra ornamentale di valore nei lavori d'ebanisteria, negli altari (esempio il bellissimo altar maggiore della chiesa di San Paolo in Roma), ec.

2725. *Pietra delle Amazzoni.* — È un feldispato di potassa, una varietà del tipo ortose, colorata in un bel verde o in un verde grigiastro. I cristalli ben colorati, con riflessi madreperlacei, o avventurinati, hanno qualche pregio come gemme.

2726. *Plasma.* — Vedi *Silice agata,* n° 2757.

2727. *Smeraldo.* — Lo *smeraldo orientale* è corindone ialino telesio, ossia sesquiossido d'alluminio, colorato in un bellissimo verde. Quando è purissimo, è la più rara di tutte le gemme. Proviene dai giacimenti gemmiferi delle Indie. Ha brillantezza, durezza, peso, costo, molto superiori a quelli dello smeraldo propriamente detto (vedi n° 2718).

2728. Lo *smeraldo propriamente detto* è un silicato di glucina e allumina. P. sp. = 2,67-2,72. Dur. 7,5-8. Luc. vitrea. Color verde d'erba vellutato nei cristalli più belli. Dicroismo più o meno distinto. Diafano se puro. I cristalli sono per lo più dei prismi esagonali allungati. Se ne conoscono due varietà: quella dei *Canutillos,* in cristalli splendidissimi contenuti in ganghe di spato calcare candido; e quella dei *Morallones,* quasi amorfi, screpolati, in ganghe schistose o nel calcare. Nei primi prevalgono tracce di cromo.

2729. Il più bel cristallo di smeraldo che si conosca è posseduto dal duca di Devonshire, ed ha 6 cm. di altezza. Lo smeraldo del tesoro di Francia, del peso di 16 carati, fu stimato L. 12,000. Si conosce un solo smeraldo inciso, credesi, nel medio evo: rappresenta l'anima trascinata dai piaceri.

2730. Il *berillo,* detto *acqua marina* quando è di color verde mare, non è che smeraldo con una quantità minore di glucina, sostituita in parte da ossido di cesio, sostanza rarissima, e colorato di celeste chiaro, o di verde bluastro, o di verde mare, raramente roseo od incoloro. Raramente sale al prezzo dello smeraldo verde d'erba vellutato. Un berillo di 184 grammi fu pagato L. 12,000.

2731. Uno dei più bei berilli che si conoscano è ovale e sovrasta a una corona del tesoro d'Inghilterra. Una bella acquamarina di 250 carati fu valutata 2000 lire. Il capolavoro d'incisione sull'acquamarina è la famosa testa di Giulia, figlia di Tito, dovuta al greco Evodo, che si conserva nella Biblioteca Nazionale di Francia.

Pietre preziose ordinariamente azzurre o celesti.

2732. *Asteria.* — Vedi *Zaffiro,* n° 2745.

2733. *Berillo.* — Vedi *Smeraldo,* n° 2730.

2734. *Cianite.* — La *cianite* o *dietene* è un silicato d'allumina del gruppo delle andalusiti, infusibile al cannello, fragile, di color celeste chiaro o azzurro, talora verdiccia o incolora, dicroica, diafana o translucida, birifrangente. P. sp. = 3,58-3,68. Dur. = 5-6. Luc. parte vitrea, parte perlacea. Cristalli prismatici a base romboidale, lunghi, sottili. I più belli si lavorano come gemme, e imitano lo zaffiro orientale.

2735. *Cordierite.* — La *cordierite,* o *dicroite,* o *zaffiro d'acqua,* appartiene al tipo dei silicati feldispatici magnesiani. P. sp. = 2,59-2,66. Dur. = 7-7,5. Luc. vitrea. Per riflessione è d'un color azzurro variabile; per trasparenza, in tre diverse direzioni, se ne hanno tre diverse colorazioni: azzurra, grigia e giallastra. I cristalli sono d'ordinario dei prismi a base romboidale.

2736. *Haüyna.* — La *haüyna,* o *auina,* o *lazialite,* è un silicato esclusivo delle rocce vulcaniche. Lucentezza vitrea. Diafana o translucida. Monorifrangente. Cristallini d'un bel color celeste, più o meno carico, che può passare al verdiccio.

2737. *Indicolite.* — Vedi *Tormalina,* n° 2695.

2738. *Lapislazzuli.* — Il *lapislazzuli,* detto anche impropriamente *lazulite* (la *lasulite,* o *mollite,* o *klaprothina,* è un fosfato d'al-

Digitized by Google

lumina magnesifero idrato, che non si fonde al cannello, inalterabile cogli acidi, il cui P. sp. è = 3,057, la dur. = 5-6, la luc. vitrea, il colore azzurro, spesso dicroico, translucido od opaco) è un minerale feldispatico, che cristallizza nel sistema isometrico, regolare, che fonde al cannello in vetro bianco, che è sciolto dall'acido cloridrico. P. sp. = 2,38-2,45. Dur. = 5,5. Luc. vitrea mediocre. Translucido od opaco. Colore azzurro, con venature e sprizzolature frequenti nelle masse non cristallizzate. I cristalli sono rari.

2739. Spesso il lapislazzuli è compenetrato di pagliuzze di mica o di cristallini e venuzze di pirite che simulano particelle d'oro, e gli danno apparenza avventurinata. I migliori esemplari vengono dai dintorni del lago Baikal, dalla Persia, dalla China, dal Tibet e dall'Argentina. Il lapislazzuli si lavora per lo più in lamine a scopo ornamentale. La sua polvere col nome di *oltremare* serve ai pittori.

2740. *Saffirina.* — La *saffirina* è un minerale molto raro, risultante dall'associazione dell'allumina con lo spinello e col peridoto, composta di silice, allumina, magnesia e ossido di ferro, che si presenta in granuli di bel colore celeste o verdognolo, dicroici, birifrangenti, di forma cristallina indeterminata. Dur. = 7,5. P. sp. = 3,47. Luc. vitrea. Infusibile e inattaccabile dagli acidi. Fu trovato in Groenlandia.

2741. *Turchesia.* — La *turchesia* orientale, una delle più eleganti gemme, risulta composta di fosfato d'alluminio, d'idrato, pure alluminico, e d'acqua. È amorfa, opaca, capace di bel pulimento. La varietà persiana è la più pregiata. P. sp. = 3,12. Dur. = 6. È di un color turchino di cielo, purissimo, caratteristico. Si lavora a *goccia di sevo*, cioè a forma convessa, allungata, sur una base piana, ellittica, e à *cabochon*. Una bella turchesia lunga 12 mm. e larga 7 mm. può costare L. 500.

2742. Le incisioni in turchesia sono rare. Nella collezione Genevosio se ne conserva una con la figura di Diana da una parte, un sistro, una stella e un'ape dall'altra, e alcune parole greche su entrambe le facce. Una bella turchesia sferica che si conserva nel museo di Firenze, presenta una testa incisa che si suppone di Tiberio.

2743. Non si deve confondere la *turchesia orientale di vecchia roccia*, che è quella descritta, con la *turchesia orientale di nuova roccia* di color bluastro, sbiadito, di nessun effetto e di poco valore, o colla *turchesia occidentale* che è avorio fossile, ossia lo smalto dei denti di pachidermi antichi colorato da infiltrazioni di fosfato di ferro.

2744. *Zaffiro.* — Lo *zaffiro orientale* è una varietà diafana del sesquiossido d'alluminio puro o corindone ialino. È il corindone azzurro, e rappresenta una delle gemme più belle e più costose. Lo *zaffiro d'indaco* è uno zaffiro orientale di colore azzurro d'indaco. Il cosiddetto *zaffiro bianco* è il corindone incoloro.

2745. Quando lo zaffiro lavorato con sezioni perpendicolari sull'asse o in forma lenticolare (*à cabochon*) lascia trasparire una stella luminosa a sei raggi di luce dorata sul campo azzurro, mobile al muoversi della pietra, lo zaffiro dicesi *asteria*. Anche il rubino può divenire asteria.

2746. I bei zaffiri asterie sono quasi venerati in Oriente. Spesso superano in valore i diamanti ed i rubini. Nel museo di Parigi si osserva uno zaffiro trovato nel Bengala, che pesa 133 carati e fu pagato L. 170,000. Un zaffiro di 20 carati può valere circa L. 6000. Nei tesori di Russia e di Francia sono dei bellissimi zaffiri incisi, stupendo lavoro, forse di Cnejo.

Pietre preziose ordinariamente violette.

2747. *Amatista.* — L'*amatista orientale* è la varietà violetta del corindone. Quando il suo colore violetto vellutato si accompagna a riflessi di un rosso vivace, diventa assai preziosa. Una bella amatista orientale di due carati può costare 200 lire; quella di 18 carati e mezzo del tesoro di Francia costa 6000 lire. Si presta molto all'incisione. Nel tesoro di Francia si conserva un'amatista incisa da Dioscoride, citata da Plinio, col busto di Mecenate.

2748. L'*amatista comune* o *amatista occidentale* è quarzo ialino colorato da ossido di manganese o da materie organiche. È assai abbondante, quindi di valore limitato. È meno splendida e meno dura dell'amatista orientale. Le più belle, fornite dal Brasile, costano da 1000 a 3000 lire al chilogrammo. Se ne fanno gemme per anelli o spilli colle parti limpide, omogenee, meglio colorate. Colle masse meno omogenee e più voluminose si fanno scatole, vasetti, coppe, lastre per incrostar stipi di lusso, impugnature, ec.

Digitized by Google

Pietre preziose od ornamentali di colori diversi.

2749. *Silice agata.* — Il miscuglio del quarzo (silice anidra, cristallizzata) e dell'opale (silice idrata, amorfa) con materie argillose, ferrifere o manganesifere, dà la silice agata, con le infinite varietà di *agate, calcedoni, diaspri* e *ftaniti.*

2750. Il *calcedonio* può assumersi a tipo dei miscugli della silice opalina col quarzo. Il calcedonio bianco e puro è quasi eccezionale. Nel Vicentino se ne trovano piccoli ma interessanti esemplari. Le *agate colorate* invece sono numerose e interessanti per l'industria delle pietre dure ornamentali e per le decorazioni delle suppellettili di lusso.

2751. Il colore delle agate può artificialmente modificarsi, attesa la loro permeabilità. Fatte bollire nell'olio se ne imbevono: se dopo si facciano bollire nell'acido solforico, questo decompone l'olio, e l'agata assume il colore del prodotto carbonioso risultante dalla reazione. Bollendole con materie fortemente coloranti, si riesce a fissarvi queste stabilmente.

2752. La *cornalina* o *corniola* è una varietà di un bel colore rosso vivace, translucida, capace d'un bel pulimento. Si presta benissimo all'intaglio e all'incisione. Le più belle corniole provengono dall'Arabia, dalle Indie, dal Giappone. P. sp. = 2,6. Michelangelo ne incise parecchie.

2753. La *sardonica* non differisce dalla corniola che pel color giallo-miele chiaro, o giallo bruno, o aranciato, talora rossosanguigno per trasparenza. Si trova in Egitto, in America, nell'India, nella Sassonia.

2754. Il *crisoprasio* è cornalina colorata da dosi minime di ossido di nichel, d'un bel color verde pomo. È translucido, finissimamente granulare, con frattura scagliosa, ineguale. Si trova in Slesia.

2755. L'*eliotropio* è una varietà di calcedonio, colorata in verde cupo da clorite amorfa, con macchie di color rosso vivace (onde il nome improprio di *diaspro sanguigno*) o gialle. È translucido, mentre i diaspri veri sono sempre opachi. Si trova in Tartaria, nella Siberia, nelle Ebridi. Le varietà nelle quali si scorgono per trasparenza dei gruppetti di materia verde, diconsi *agate muscoidi.*

2756. La *zaffirina* è una varietà di calcedonio di un delicatissimo color di fior di lino, che si trova in Ungheria.

2757. Diconsi *plasma* i risultati della compenetrazione e diffusione di particelle di silicati (pirosseno, amfibolo, clorite, prehnite, ec.) nella silice, colorati variamente in verde chiaro o cupo, in grigio, in gialliccio, ec. I più begli esemplari vengono dalle Indie e dalla China. Se ne trovarono nelle demolizioni della antica Roma.

2758. L'*agata* propriamente detta è molto diffusa e conta infinite varietà. Risulta dall'addossamento di finissimi strati o veli irregolarmente concentrici, diversamente colorati, o dello stesso colore, ma in diverso grado intensi o trasparenti. Le agate più rare sono quelle vivacemente colorate in rosso, in giallo d'oro, in azzurro, in verde, con una certa uniformità. Le più comuni sono brune o grige azzurrine, con zone bianche o d'un colore più chiaro.

2759. *Onici* diconsi le agate i di cui stratarelli sono perfettamente distinti e di diverso colore, e son tenute in maggior pregio quando più vivo è il contrasto di tinte fra strato e strato. Le belle onici furono soprattutto ricercate per gli intagli dei *cammei*, genere artistico che anticamente toccò un altissimo grado. Uno dei più bei cammei che si conoscano rappresenta l'apoteosi d'Augusto, con diametro di 18 a 20 cm. e si conserva nel R. Museo di Napoli.

2760. A seconda delle disposizioni che presentano le loro zone colorate, e a seconda delle gradazioni delle loro tinte, si dissero le *agate lineate, fasciate, fettucciate, reticolate, venate, fortezzine, nebulate, ondate, pomellate, fiorite, sprizzate, marezzate,* ec.

2761. Diconsi *dendragate,* o *agate dendritiche, agate erborine, agate muscoidi,* ec. quelle varietà translucide d'agate, nella massa delle quali scorgonsi piccole ramificazioni di manganite, d'ossido di ferro, di clorite verde, ec. e talvolta anche materie organiche coloranti. Le più belle vengono dall'Arabia. Le agate nelle quali gli strati amorfi, bianchi, cilestrini, lineati di rosso vivace, s'alternano con altri di amatista cristallizzata, sono bellissime.

2762. Diconsi *agate ad occhi* quelle varietà, di solito bluastre o grige, le sezioni delle quali presentano molte aureole circolari, attorniate da curve concentriche di varia colorazione. Si possono imitare o per-

Digitized by Google

fezionare, lavorando a superficie curve le onici comuni, in modo da circoscrivere le aree lasciate negli strati superiori, con le porzioni messe allo scoperto negli strati inferiori.

2763. *Silice diaspro.* — I depositi argillosi od ocracei penetrati copiosamente di silice per l'effetto di acque silicifere, termali, diconsi *diaspri*. L'opacità, la frattura compatta e priva di lucentezza, gli distinguono dalle agate. Sono buoni conduttori dell'elettricità in ragione della grande quantità di ferro che contengono.

2764. Dei diaspri si conoscono moltissime varietà: quelle compatte uniformemente colorate; quelle compatte, a zone di diversa colorazione; le varietà agatate; le varietà brecciformi; le varietà cariche di elemento ocraceo, ferrifero, ec.

2765. Il *diaspro bianco* è assai raro. Più comune è il bianco-giallognolo, qua e là venato di rosa. Il *diaspro onice* è d'un color bruno di cioccolatte con strisce verde-scuro. Il *diaspro sonario* presenta un fondo giallo o giallo brunastro macchiato di dendriti nere frammiste a vene o zone quasi circolari.

2766. Il *diaspro screziato* offre un complesso delle varietà accennate precedentemente, irregolarmente mescolate e spesso unite a calcedonio, semitrasparente, lattiginoso. Il *diaspro verde* è di color verde cupo, spesso con macchie rosse.

2767. Servono i diaspri a far vasi, zoccoli, oggetti d'ornamento, e giovano alla scultura ed alla architettura. Se ne fa grande uso anche per le opere di mosaico.

Legno silicizzato.

2768. Il *legno silicizzato* non è altra cosa che legno, da piccole schegge a tronchi colossali, che ha perfettamente conservate la forma e la struttura primitiva in ogni più minuta particolarità, per la sostituzione di molecole silicee alle molecole organiche eliminate per processo di lenta scomposizione.

2769. Il legno può essere silicizzato tanto dalla silice opalina come dalla silice quarzo. Della prima specie si trovarono bellissimi esemplari presso conglomerati trachitici in Ungheria, in Boemia, nelle isole Feroe; della seconda, suscettibile del più bel pulimento, nei dintorni del Cairo, in Egitto.

Perle e madreperla.

2770. Dicesi *madreperla* la sostanza particolare, calcare insieme e cornea, che certi molluschi a conchiglia, di mare, come l'*Ostrea margaritifera* e la *Melagranina margaritifera*, o d'acqua dolce, come il *Mytilus edilis*, applicano alle pareti interne del nicchio nei diversi periodi del loro sviluppo.

2771. La sovrabbondanza di questa sostanza dà spesso luogo a delle tuberosità, a delle goccioline, talora aderenti alle valve, tal altra situate nella parte carnosa del mollusco. In tal caso queste tuberosità, aumentando a poco a poco di volume, acquistano forma sferica, restano translucide, trasparenti, dure, e sono le cosiddette *perle fine*.

2772. Le perle sono generalmente incolore. La *Pinna marina* produce però *perle rosee*. Altri molluschi producono talora perle giallastre, grige, azzurre e persino nere. Le perle inoltre, per essersi originate vicino alla cerniera delle valve, hanno qualche volta forma semi-schiacciata.

2773. Le perle sono facilmente alterabili, e però si debbono tenere con qualche riguardo. Essendo composte di materia organica e di carbonato di calce sono intaccate anche dagli acidi più deboli, e dai gaz fetidi. Le perle alterate, appannate, diconsi *perle vecchie*. Quelle profondamente alterate diconsi *perle morte*.

2774. Le perle si pescano dai palombari. Nei dintorni di Ceylan in Asia se ne fanno le principali pesche. Abbondano pure nei mari dell'America del Sud, nei golfi di Panama e di California. In Asia si lasciano putrefare le ostriche raccolte, poi si aprono, si tolgono le perle grosse, e si fa bollire il resto per avere la *semenza di perle*, ossia le piccolissime perle nascoste nel corpo dell'animale.

2775. Le perle si imitano applicando la sostanza bianca e lucente delle scaglie del carpione o reina (*Cyprinus albornus*), sciolta in una mucillaggine, nell'interno di pallottole di vetro soffiato. Si imitano pure con la distillazione d'un composto di una parte di bismuto e di due parti di sublimato corrosivo o deutossido di mercurio.

2776. Le cosiddette *perle di Turchia* si fanno con una pasta di petali di rose fresche pestati nel mortaio e umettati d'acqua di rosa. Le *perle di Roma* si fabbricano con granellini d'alabastro forati e coperti d'un miscuglio composto prin-

Digitized by Google

cipalmente della sostanza madreperlacea delle conchiglie. Le *perle di Venezia* sono prodotte mercè vetro bianco e materie coloranti.

Riscaldamento.

2777. Il riscaldamento della casa interessa non solo l'economia domestica, ma anche l'igiene. Vi sono mezzi di riscaldamento economici, ma malsani, come ve ne sono di igienici, ma costosi; taluni sono pratici, altri non lo sono punto: infine, però, ognuno ha i suoi pregi e i suoi inconvenienti. In regola generale, e avuto riguardo all'igiene, si può considerare come insalubre qualunque apparecchio o sistema di riscaldamento che di per sè stesso non permetta il rinnovarsi sufficiente e regolare dell'aria, o che non sia combinato con disposizioni tali che permettano tale rinnovamento.

2778. Il miglior sistema di riscaldamento è senza dubbio quello dei grandi *caloriferi* che s'usano in Inghilterra, in Russia, nell'America Settentrionale. Il focolare è situato nelle cantine, e l'aria da essi riscaldata è distribuita regolarmente, per mezzo di tubi, ai diversi piani dell'edificio. Disgraziatamente tale sistema di riscaldamento richiede delle costruzioni apposite, e costa assai.

2779. Il sistema di riscaldamento più comune è quello che s'ottiene per mezzo dei *caminetti*. È un sistema che fa rallegrare colla vista della fiamma, igienico, che permette di riscaldare le estremità conservando al corpo una temperatura media, e che rinnova di continuo l'aria nelle stanze. Disgraziatamente ha molti inconvenienti: anzitutto il calore utilizzato rappresenta appena il 6 per 100 per la legna, e il 12 per 100 pel carbone, del calore prodotto; poi la corrente d'aria che passa pel camino esige l'introduzione continua d'aria fredda dagli usci e dalle finestre, ciò che raffredda l'ambiente.

2780. Un buon caminetto deve aver un tubo sufficiente, largo ed alto: il focolare deve essere per quanto è possibile addentro, l'apertura stretta e ad angoli smussati e arrotondati, le pareti interne rivestite di maiolica. Deve essere inoltre munito, a un metro circa dal principio del tubo, di una valvola che permetta di regolare il tiraggio e di intercettare il passaggio dell'aria in caso d'incendio.

2781. Una delle principali cause per le quali i caminetti mandano fumo è la mancanza d'una corrente abbastanza viva, per la chiusura troppo accurata delle porte o delle finestre. All'inconveniente del fumo prodotto dal vento si ovvia ponendo al disopra del camino un cappello metallico munito d'una sola apertura e d'una banderuola che giri con esso, opportunamente fissata. Bisogna inoltre evitare di accendere più caminetti insieme, quando tutti sbocchino nello stesso tubo. Altre cause frequenti del fumo sono la apertura nelle stanze troppo ampia, e il tubo troppo corto.

2782. Le *stufe* hanno un grande potere emissivo, e riscaldano rapidamente l'ambiente, dieci volte circa più dei caminetti. Le stufe di maiolica impiegano maggior tempo a riscaldarsi, ma conservano più a lungo il calore, consumano meno combustibile, e sono più salubri di tutte l'altre. Quelle di ghisa o di terra cotta si riscaldano più presto e danno maggior calore, soprattutto quando sono munite d'un lungo tubo, ma si raffreddano anche presto, e consumano maggior combustibile. Inoltre sono malsane. Il vaso d'acqua che si deve sempre tener sovra esse, non ripara che all'inconveniente della siccità prodotta nell'aria. Le valvole delle stufe, sino a che v'ha del fuoco, anche se la fiamma sia spenta, devono mantenersi aperte.

2783. I bracieri, le stufe e i caloriferi portatili, sprovvisti di tubi di comunicazione coll'aria esterna, debbonsi assolutamente proscrivere, perchè pericolosissimi. Le cosiddette *stufe alla Franklin* riuniscono i pregi dei caminetti e delle altre stufe, e si raccomandano. Esse possono porsi sotto le cappe dei camini otturati. Si debbono però tener lontane dal muro, per evitare una dispersione di calore.

2784. Di tutti i combustibili, la *legna* asciutta è quella che s'accende più facilmente, dà maggior fiamma e rallegra più la vista. Sebbene costi assai, è l'unico combustibile adatto ai caminetti. In Inghilterra s'adopera anche pei caminetti il carbone, perchè colà è molto più a buon mercato che la legna. La legna verde brucia male e dà molto fumo. Chi può, quindi, fa bene a provveder la legna almeno per due anni. La legnaia deve esser ben riparata dalla umidità.

2785. La miglior legna pel camino è quella di quercia; ma è anche la più costosa. Vengono in seguito il faggio, l'olmo,

Digitized by Google

il frassino e il carpine, che fanno un bel fuoco, e danno buona brace e molto calore. Il castagno e il pino danno pure un buon combustibile; ma coll'inconveniente che scoppiettano e lanciano attorno bruciando numerose scintille. La legna navigata è inferiore a quella nuova; ma quando è asciutta brucia bene ed è più leggera. La legna fornita da alberi cresciuti in terreni asciutti è preferibile ad ogni altra. Il legno del tronco è preferibile a quello dei rami; il legno rotondo a quello spaccato.

2786. I *fastelli* secchi e i *sarmenti* di vite danno un fuoco luminoso e brillante, e s'accendono in un attimo. Sono utili, soprattutto in campagna, quando si rincasa bagnati e freddolosi e s'ha bisogno d'una bella e pronta fiammata. Le pine secche sono eccellenti per accendere il fuoco.

2787. La legna si compra a peso o a steri (vedi *Misure di volume*, nº 2448). Meglio però acquistarla a peso. Sarà pur bene preferire quella che trovasi in legnaie coperte e ben riparate. Uno stero di buona legna deve pesare in media da 400 a 450 chilogrammi.

2788. Il *carbone* si compra a balle. Quello di legno di quercia è da preferire. Quello di legno di carpine è pure ottimo. Il carbone di legno bianco brucia troppo presto. Deve essere grosso, secco, sonoro. In generale, bisogna diffidare dei venditori ambulanti. Devesi conservare in luoghi ben asciutti.

2789. Il *carbon fossile* è più economico e dà maggior calore. Quando si abbruci in buone stufe non spande nè il suo caratteristico odore empireumatico, nè la fuliggine nera e grassa che insudicia tutto. Devesi conservare in luoghi chiusi, asciutti, e freschi, come sarebbero le buone cantine. Il *Candle-Coal* inglese è quello che dà più bella fiamma.

2790. Quando si brucia del carbon fossile entro un caminetto, bisogna che questo sia munito di una grata orizzontale alta almeno 20 cm. dal piano del caminetto stesso. Per accenderlo vi si pone in fondo un po' di legna ben asciutta, si circonda di cenere tutt' attorno fuorchè davanti dove si mette qualche scheggia, un po'di brace. e sopra il carbone; poi s'accende di sotto con un po' di carta.

2791. Uno dei migliori apparecchi pel riscaldamento col carbon fossile, è il *calorifero a pareti doppie*. È una stufa metallica cilindrica doppia. Internamente brucia il carbone; nello spazio anulare circostante si riscalda e circola di continuo l'aria che vi penetra da alcuni fori praticati inferiormente.

2792. La *polvere di carbone* si può utilizzare nel modo seguente: Se ne mescoli una parte con due parti di segatura di legno, e due di argilla, si impasti il tutto con acqua, e se ne facciano delle mattonelle che si lasceranno asciugare. Ponendole sul fuoco già acceso nella stufa, se n'avrà una produzione di calore maggiore che con ogni altro combustibile.

2793. Il carbone *coke* è il residuo della distillazione del carbon fossile, praticata per la fabbricazione del gaz da illuminazione. È più leggero e costa meno del carbon fossile. Dà un calore vivissimo, non manda odore, nè fumo. Soltanto s'accende difficilmente e si spegne presto, se non si alimenti di continuo il fuoco, e se non si bruci nelle stufe apposite, le quali sono le più calorifere di tutte.

2794. Il *riscaldamento a gaz* è uno dei migliori che si conoscano. Il calore che s'ottiene è considerevole; si accende e si spegne quando si voglia; non dà fumo, nè odore, e costa abbastanza poco. Disgraziatamente è poco diffuso, ed esige degli apparecchi speciali, il prezzo dei quali è piuttosto alto.

2795. Molti hanno la pretesa di saper benissimo accendere e mantener acceso un fuoco; in realtà però ben pochi lo sanno. Le sostanze più facilmente combustibili debbono essere anzitutto collocate più in basso: e cioè la carta prima, poi i trucioli, poi le legna, poi il carbone, e l'aria deve circolare abbondantemente sotto e attraverso. Così non bisogna stuzzicare di continuo il fuoco, ma solo quando occorra facilitare la circolazione dell'aria.

2796. Il *soffietto* pure non si sa adoperare da tutti. Più spesso spegne anzi che accendere il fuoco. Quando esso è presso a spegnersi, per esempio, bisogna soffiare, non sul fuoco, ma vicino, sui carboni quasi estinti, per diminuire la velocità della corrente, per rianimarli; poi a poco a poco dirigere il soffietto verso il fuoco stesso e sul fuoco. Il soffietto poi non serve punto ad animare un fuoco di coke; anzi lo spegne.

2797. Si debbono far pulire i caminetti ogni anno, prima del mese di novembre. Se si fa uso di carbon fossile, è bene far

Digitized by Google

pulire i tubi almeno due volte nel corso dell'inverno.

2798. Non sapremmo dire tutto il male che si dovrebbe degli *scaldini*, specialmente quando si alimentano con carbonella o polvere di carbone. I mali di stomaco e di testa, le nevralgie, tanto frequenti, riconoscono in essi la loro causa. Inoltre sono frequenti cause d'incendi. I migliori scaldini sono quelli di metallo o, meglio, di cautciù, ripieni d'acqua bollente, e avviluppati di flanella o di lana.

Scrittoio e corrispondenza.

Scrittoio.

2799. Dicesi *scrittoio* uno stanzino a uso di scrivere e tenervi scritture che si vogliono avere frequentemente a mano; o anche un canto di bottega o d'officina, ricinto d'un assito, che all'altezza d'uomo suol esser terminato in forma di cancello, e serve a tenervi scritture, registri e ogni cosa occorrente allo scrivere.

2800. La *scrivania* generalmente è un mobile ad uso di scrivere, il cui piano si scuopre tirandolo nell'atto di volersene servire, potendosi poi rinchiudere in vari modi. Più particolarmente è una specie di tavola con piccolo armadio ovvero con palchetto aperto, a scompartimenti o cassette, acconcia all'uso di scrivere e di rinchiudervi ciò che si è scritto, girandone la ribalta.

2801. Una scrivania che l'igiene raccomanda a quelli che debbono scrivere molto (vedi *Igiene della vista*, n° 1738 e seg.) è la scrivania Féret, la quale permette di potervi scrivere o disegnare sopra alzandone automaticamente e senza sforzo il piano all'altezza voluta, sì che si può scrivere seduti ed anche stando ritti. Lo scrivere da ritti è molto igienico. Seduti, il tronco sia diritto, e il petto non s'appoggi allo spigolo del piano della scrivania.

2802. La buona *carta* per scrivere deve essere solida, uguale, liscia, con molta colla. La carta cotonosa, bavosa, non serve punto. C'è un mezzo semplicissimo per dar la colla alla carta e impedire che essa assorba l'inchiostro. Basta passarvi sopra una spugna imbevuta d'un miscuglio fatto prima scaldare, agitandolo sempre, poi lasciato raffreddare, di 125 grammi di colla di Fiandra, 125 grammi di sapone bianco e 60 grammi d'allume in polvere, in un litro d'acqua. La carta si lascerà asciugare, poi si passerà al cilindro.

2803. Di *penne* metalliche se ne fanno tante specie diverse, che è ben difficile indicare quali siano le migliori. Bisogna per altro, nella scelta, diffidare di quelle che si danno a miglior mercato. È un'ottima precauzione quella d'asciugare le penne quando s'è finito di scrivere, perchè il metallo di cui son fatte s'ossida facilmente. Se ne fanno d'oro e di platino, inossidabili; disgraziatamente costan molto. Le penne di vetro che si vanno fabbricando ora, pare riparino a questo inconveniente; rimane però sempre la fragilità.

2804. Dei *calamai* se ne fanno a guazzo, cioè a inchiostro solo, e a stoppaccio; ma questi ultimi sono ormai in disuso, e a ragione, perchè spesso insieme con la penna esce lo stoppaccio e imbratta; più spesso attaccato alla penna resta qualche peluzzo, causa di sgorbi; e le penne con lo sfregamento contro lo stoppaccio si logorano più presto. Si dividono inoltre i calamai in semplici con coperchio, a pompa e a sifone. I calamai semplici, con coperchio che chiuda bene, a molla, sono da preferirsi a tutti.

2805. Fra i principali oggetti che servono d'arredi per la scrivania, sono: il *raschiatoio*, specie di coltellino di forma adatta a raschiare la carta per torne gli sgorbi o le parole errate; la *gomma elastica*, che serve allo stesso scopo; la *stecca* che serve al doppio scopo di tagliare la carta e di ragguagliarne le pieghe; il *polverino* o vasetto per la polvere da spandere sulla scrittura per rasciugarla più presto, o la *carta sugante* che serve allo stesso scopo.

2806. Notansi inoltre la *riga* e le *parallele* o *doppia riga*, che servono di guida per menar linee diritte sulla carta; le *matite*, le *ostie*, i *sigilli*, la *ceralacca*, la bottiglietta per la *gomma* sciolta nell'acqua, l'*asciugatoio* per le penne, di panno, o il *vasetto* destinato allo stesso uso, pieno di pallini da caccia.

2807. Non è difficile fabbricarsi della buona *ceralacca*, la quale è un miscuglio di materie resinose con alcune sostanze coloranti, e talora talune aromatiche, le quali danno loro un grato profumo quando se ne fa uso.

2808. Per fabbricare della ceralacca finissima, si scaldino a fuoco moderato in

Digitized by Google

un vaso di terra 5 parti in peso di trementina, agitandola sempre sino a che non sobbolla più; poi s'aggiungano 10 parti di gomma lacca bionda in foglie, 15 di cinabro, 2,5 di ossa calcinate, stemperate nell'essenza di trementina, e 6,5 di balsamo del Tolù, curando che la miscela sia intima. Il misto fuso si toglie dal fuoco agitandolo sempre e si versa negli stampi di rame divisi in due parti mobili.

2809. La ceralacca comune si fa con la seguente miscela:

Trementina.....	10	parti in peso
Gomma lacca	10	»
Cinabro.....	4	»
Bianco di Spagna.	45	»
Colofonia.....	5	»

La colofonia si versa insieme colla gomma lacca nella trementina quando non sobbolle quasi più; il cinabro e il bianco di Spagna si stemperano nell'essenza di trementina, e vi si versano dopo.

2810. Per la ceralacca verde s'adopera un misto di giallo di Cossel e di azzurro minerale, oppure il cosiddetto cinabro verde; per la gialla si usa il cromato di piombo; per la cremisi la lacca carminata; per la nera il nerofumo; per la turchina l'indaco; per la gialla d'oro la polvere di bronzo; con pagliette di mica gialla le si dà l'aspetto della pietra avventurina.

2811. L'*inchiostro comune* da scrivere quando è di buona qualità deve farsi più intenso di colore a mano a mano che s'asciuga sulla carta, essere scorrevole e denso al tempo stesso, non lasciar spandimento sulla carta, non cancellarsi per soffregamento colla mano, e conservarsi senza ammuffire anche per un tempo relativamente lungo.

2812. Un ottimo *inchiostro nero* (Payen) si ottiene nel seguente modo: Fate macerare 2 chilogrammi di noce di galla e 150 grammi di legno di campeggio in pezzetti in 20 litri d'acqua piovana o distillata; prendete 6 litri di questa macerazione e scioglietevi un chilogrammo di gomma arabica; in altri 4 litri sciogliete un chilogrammo di solfato di ferro. Dopo 36 ore, fate bollire per due ore la prima soluzione entro una caldaia di rame, filtrate, e mescolate a questa le due soluzioni parziali aggiungendo 60 gocce d'olio essenziale di lavanda.

2813. Il chimico Chevalier raccomanda la seguente ricetta per fare un buon inchiostro: Fate bollire per un'ora 500 grammi di legno di campeggio in cinque litri di acqua piovana, poi, quando il decotto è raffreddato, aggiungete 40 grammi di cromato di potassa, agitate il miscuglio, e decantatelo. Questo inchiostro, d'un bel nero, non lascia deposito e non altera le penne.

2814. Vauquelin e Deyeux raccomandano la seguente formula:

Noce di galla.....	4 parti
Gomma arabica.....	1 parte
Solfato di ferro sovrossidato.....	1 »
Acqua distillata.....	quanto occorre

2815. Facendo un decotto di 500 grammi di legno di Fernambuco in 5000 grammi d'acqua piovana, filtrando, poi aggiungendo 50 grammi di cromato giallo di potassa, si ha un inchiostro col quale si può scrivere anche sul legno, sull'avorio, e su alcuni metalli, purchè vi si aggiunga qualche goccia di sublimato corrosivo.

2816. Macinando e mescolando insieme

Estratto di campeggio polverizzato.....	100	parti
Cromato neutro di potassa.	1	parte
Carminio d'indaco.....	0,10	di parte

si ha una *polvere* dalla quale, versandone una parte in 32 parti d'acqua, si ha, quando si voglia, un buon inchiostro.

2817. Per avere un buon *inchiostro rosso* fate un decotto di 16 parti di legno del Brasile nell'acqua, e separatamente sciogliete una parte d'allume nell'acido acetico. Mescolate, lasciate riposare, filtrate, e aggiungete alquanta mucillaggine di gomma e zucchero.

2818. Per avere un *inchiostro azzurro* fate un decotto di 50 parti di legno di campeggio in 5000 d'acqua, indi aggiungete 35 parti d'allume di rocca e 31 di gomma. Mescolando il rosso all'azzurro avrete l'*inchiostro violetto*.

2819. Per avere un bell'*inchiostro verde* (Leykauf), mescolate insieme in poca acqua con alcune gocce d'alcool 150 grammi di bicromato potassico e 200 grammi d'acido solforico (66° B.); lasciate raffreddare, aggiungete un po' d'alcool, lasciate riposare, decantate, e sciogliete in acqua la parte solida aggiungendovi gomma arabica.

2820. Per avere un *inchiostro giallo*, fate bollire 125 grammi di grani d'Avignone in 500 grammi d'acqua distillata, insieme a 16 grammi d'allume di rocca; filtrate e aggiungete 4 grammi di gomma.

2821. L'*inchiostro d'oro* si prepara nel

Digitized by Google

modo seguente: Si polverizza dapprima finissimamente un po' di gomma arabica e si scioglie in alcool diluito; in questa soluzione si versa un po' d'oro di conchiglia polverizzato, si mesce ben bene, si lascia asciugare, poi s'aggiunge un po' d'acqua gommata resa gialla con un po' di zafferano. Sarà bene brunire la scrittura quando sia asciutta con un pezzo d'avorio.

2822. L'*inchiostro da copialettere* si può fabbricare aggiungendo semplicemente una parte di zucchero a tre parti d'inchiostro comune. L'*inchiostro copiativo inglese* si ottiene con le seguenti sostanze:

Estratto di campeggio ...	4	parti
Acido acetico ordinario ..	60	»
Acqua distillata	70	»
Solfato di ferro	3	»
Allume di rocca	2	»
Gomma arabica	2	»
Zucchero	4	»

Oltre ai due sali metallici sarà bene sciogliere in aceto diluito anche lo zucchero e la gomma.

2823. Per fabbricare l'*inchiostro di China* si fa bollire il sugo dello zenzero e di altre piante aromatiche, concentrandolo sino a consistenza sciropposa, poi si impasta con

Sciroppo di zucchero.	330	grammi
Colla di pesce	125	»
Nerofumo	320	»

se ne riempiono dei piccoli modelli rettangolari, e si fa essiccare a blando calore.

2824. Si imita l'inchiostro di China prendendo del nerofumo, stemprandolo in poca acqua entro un vaso di terra verniciata, e facendolo bollire. Levata la schiuma, s'aggiunge un po' d'indaco in polvere e un po' di nerofumo ottenuto dalle mandorle di pesca carbonizzate, si mescola, si fa evaporare, e durante l'evaporazione vi si versa un po' di carbone di cicoria selvatica, sugo di foglie di fico e gomma arabica. Infine, ottenuta la consistenza voluta, si modella.

2825. Un inchiostro nero che può dirsi *indelebile*, resistendo agli ordinari agenti d'alterazione, è il seguente (Traille): Fate sciogliere a caldo nell'acido pirogallico alquanto glutine di farina, recentemente preparato, e diluite con molt'acqua la soluzione. In mezzo litro di questa incorporate 9 grammi di nerofumo e grammi 1,30 d'indaco in polvere fina, e mescolate poi il tutto.

2826. Con materie puramente vegetali o animali si preparano pure dei belli inchiostri colorati. Un bell'*inchiostro rosso* si prepara, ad esempio, colla lacca di robbia, facendola sciogliere in acido acetico e poca gomma, indi mescolando la soluzione a un decotto di cocciniglia contenente un po' di silicato potassico. Gli inchiostri d'anilina sciolta nell'acqua gommata sono poco resistenti.

2827. Diconsi *inchiostri simpatici* quelli che essiccati sulla carta non lasciano traccia alcuna della scrittura, la quale appare soltanto esponendola a reagenti chimici speciali o ad alta temperatura. Il succo del limone o della cipolla, una soluzione di allume di rocca, rappresentano gli inchiostri simpatici più semplici. I caratteri appaiono riscaldando la carta.

2828. Scrivendo con una soluzione molto diluita di solfato di rame, ed esponendo poi la carta a vapori d'ammoniaca, si hanno dei caratteri d'un bellissimo azzurro. Si ottengono pure caratteri azzurri riscaldando un foglio sul quale si sia scritto con una soluzione di acetato di cobalto.

2829. Col cloruro di cobalto sciolto nell'acqua si ha un inchiostro simpatico verde. I caratteri compaiono ogni volta che si riscaldi il foglio, scomparendo poi col suo raffreddamento.

2830. Adoperando come inchiostro una soluzione di nitrato bismutico, e lasciando poi asciugare, si faranno apparire i caratteri per trasparenza, ogni volta che si immergerà la carta nell'acqua. Usando carta colorata o carta sugante grigia, sarà meglio.

2831. Il *poligrafo* è un apparecchio che serve a riprodurre in un numero abbastanza grande di copie uno scritto. A tal uopo serve una cassetta rettangolare di zinco o di latta, a sponda bassa, che si riempie con una pasta ottenuta fondendo insieme

Colla di pesce	50	parti
Glicerina	200	»
Acqua	150	»

oppure, per maggiore economia:

Gelatina bianca	500	parti
Glicerina	500	»
Glucosio	50	»
Colla forte	50	»
Acqua	350	»

Nell'un caso e nell'altro sarà bene incorporare alla massa fusa, prima di versarla nella forma, qualche goccia d'acido fenico e un po' di caolino o di solfato baritico.

Digitized by Google

2832. Si scrive poscia su carta comune con inchiostro fatto d'una soluzione acquosa di violetto d'anilina saturata a caldo, poi lasciata raffreddare per precipitarne l'eccesso; indi si rovescia la carta, dopo aver lasciato rasciugare lo scritto, sulla superficie gelatinosa e vi si comprime omogeneamente colla mano, sino a che vi rimanga lo scritto aderente. Dopo ciò, si riproduce lo scritto disponendovi successivamente dei fogli di carta bianca umidi, e comprimendoveli in modo regolare.

2833. Per distruggere lo scritto sulla parte gelatinosa, e farne quindi nuovo uso, basta servirsi d'una spugna imbevuta in una debole soluzione di nitrato di stronziana.

2834. Per l'uso dei *timbri* si adoperano inchiostri da stampa resi liquidi per maggior quantità d'olio e per l'aggiunta d'un po' d'essenza di trementina. Vi si incorporano poi i vari colori adoperando sali di anilina sciolti in acqua per ebollizione, e ai quali s'aggiunge poi glicerina e sciroppo di zucchero.

2835. Pei *timbri in guttaperca* si fabbrica un bell'inchiostro violetto sciogliendo 90 grammi d'anilina rosso-violacea in 80 grammi d'acqua bollente, poi unendovi a poco a poco un mezzo cucchiaio da tavola di glicerina e un quarto di cucchiaio di sciroppo di zucchero.

Corrispondenza.

2836. *Verba volant, scripta manent,* dice un proverbio latino, il quale, tradotto liberamente, significa, che quando si scrive è necessario riflettere seriamente, ed essere assai più difficili che nella conversazione nella scelta delle espressioni, delle frasi, delle parole. Un grand'uomo scriveva: « Datemi dieci linee scritte da un uomo ed io vi troverò tanto da mandarlo in galera. »

2837. Per scrivere una lettera, non basta conoscere le regole dell'ortografia e della interpunzione: bisogna conoscere ancora quelle della civiltà. E, anzitutto, la lettera, la firma compresa, deve essere leggibile. Certo non è dato a tutti avere una bella calligrafia; ma tutti possono scrivere in modo chiaro, senza uncini e arabeschi, senza sgorbi e cancellature. Basterà pertanto che ciascuno stenda una minuta della lettera che vuol scrivere, l'emendi e la trascriva.

2838. La scelta della carta non è senza importanza. Se scrivete a un vostro superiore, adoperate sempre un grande foglio di carta, anche se non doveste scrivergli che due linee. In ogni caso adoperate un foglio di carta intero, non sudicio, non spiegazzato, senza illustrazioni, senza arabeschi. La carta bianca è da preferirsi sempre a quella colorata. Se siete in lutto, non adoperate carta e buste con larghi margini neri: un piccolo marginetto basta.

2839. Una signora distinta non adopera mai carta da lettere dai colori e dalle cifre stravaganti. Gli stemmi vistosi, le cifre dorate, devonsi lasciare ai vanitosi. Se siete titolati, una semplice corona impressa a secco, o la cifra sormontata da una piccola corona, bastano. Se abitate in campagna potrete sostituire la cifra col nome del castello o della terra che abitate; ma senza fioriture o arabeschi. Se una signora voglia adoperare carta colorata, scelga un colore pallido, delicato, e non ne usi altro. Se vuole, la sua cifra sia in alto, in mezzo al foglio, ma semplicissima.

2840. Non scrivete lunghe lettere che ai parenti, ai congiunti, a un fidanzato, a un amico intimo. In ogni altra lettera siate brevi, concisi, chiari. Abbiate in mente a chi scrivete, e scrivete come parlereste, non dimenticando però il proverbio latino che abbiamo scritto più su.

2841. È regola rispondere a una lettera negli otto giorni da che si è ricevuta. Se risponderete subito, tanto meglio. Evitate i poscritti, i quali saranno prova di storditezza e di nessuna cura posta nella redazione della lettera. Fate seguire sempre alla vostra firma il vostro indirizzo: è una eccellente abitudine. Non dimenticate mai la data. Chiudete sempre la lettera in una busta. La lettera deve essere piegata semplicemente in due o in quattro.

2842. Le lettere, della consegna delle quali s'incarica qualcuno che non sia un servo, si consegnano aperte; ma l'incaricato deve chiuderla sotto gli occhi di chi gliela consegna. Scrivendo a una persona di riguardo è bene sigillare la lettera con ceralacca rossa e col sigillo a iniziali. Violare il segreto d'una lettera è un'infamia; scrivere una lettera anonima è una vigliaccheria senza nome.

2843. Se non siete in intimità colla persona alla quale scrivete, incomincerete la lettera semplicemente con la parola: « Signore » o « Signora; » se siete in qual-

Digitized by Google

che intimità aggiungerete: « Caro » o « Cara. » La data si pone dopo la firma, e non in capo alla lettera, a meno che non si tratti d'una lettera d'affari.

2844. Se scrivete a un superiore, a un personaggio considerevole, piegate il foglio in due pel lungo, e scrivete sulla metà a destra. In capo alla lettera porrete i titoli del personaggio: « A Sua Eccellenza il Ministro della Pubblica Istruzione — Roma. » Lascerete un intervallo di cinque centimetri circa, poi scriverete: « Illustrissimo Signor Ministro. » E comincerete la lettera a metà della lunghezza del foglio, o anche più basso.

2845. Evitate le formule volgari della compitezza in fin di lettera. Voltaire per deridere contro l'abuso, innocente del resto, che si suol fare della propria devozione e del proprio rispetto in fine di lettera, scrisse una volta: « Ho l'onore d'essere, signore, con tutti i sentimenti che si sogliono avere in fondo a una lettera, ec. » Evitate soprattutto « i sentimenti *coi quali* ho l'onore, ec. » Solo con gli alti personaggi userete la frase convenzionale di chiusa: « Ho l'onore d'essere, col più profondo rispetto, di Vostra Eccellenza, l'umilissimo e devotissimo servitore, ec. »

2846. Le lettere di raccomandazione siano brevi. Non si parli che della persona raccomandata, soprattutto se questa sia incaricata di consegnarla. Non scrivete a due persone sullo stesso foglio di carta. Scrivendo a persone degne di considerazione usate soltanto inchiostro nero.

Sport ippico, scuderia e stalla.

Scuderia.

2847. Il *cavallo* è il più utile, il più prezioso degli animali domestici, come quello che rende i più segnalati servigi all'agricoltura, all'industria, al commercio, all'arte militare, servendo insieme alle comodità della vita, ai nostri bisogni e ai nostri piaceri.

2848. Il *cavallo arabo,* intelligente, docile, sobrio, vigoroso, capace di corse prodigioso, cavallo da sella e da lusso per eccellenza, è il principe dei cavalli. Si distingue per la testa quadrata, il corpo svelto, secco, angoloso, la pelle fina, il pelo raso serico, il garrese elevato, la groppa prominente, le gambe asciutte, il collo di cervo, la coda alta e arcuata durante la marcia.

2849. Il *cavallo persiano,* più bello e più grande, dalle forme eleganti, vince il cavallo arabo nelle corse di breve durata, ma è molto meno resistente. Il *cavallo tartaro,* piccolo, magro, dal dorso di mulo, dalla groppa inclinata, è ardente, coraggioso, leggero, infaticabile.

2850. Il *cavallo anglo-arabo,* da corsa, proveniente dall'incrociamento di cavalli arabi e barberi, dalla testa secca, dalle orecchie lunghe, dal petto stretto ma elevato, dalle spalle lunghe e oblique, è intelligente, vivo, ma ha bisogno d'essere animato, per mostrare il suo vigore. Esige cure minuziose, un nutrimento scelto. È poco sensibile al morso.

2851. Un buon *cavallo da sella* deve aver la testa leggera, secca, larga, bene attaccata, l'incollatura diritta o leggermente ripiegata all'indietro, corta e leggera per quanto sia possibile, il garrese alto, il petto non troppo largo, il dorso lungo e leggermente concavo.

2852. Un buon *cavallo da tiro* deve avere il corpo pesante, grosso, tarchiato, statura considerevole, bene sviluppata la parte anteriore, testa grossa, incollatura larga, spalle carnose, reni doppie, dorso diritto, membra più forti che lunghe e allontanate fra di loro.

2853. Le *andature del cavallo* naturali sono il passo, il trotto, il galoppo, che diconsi perfette; l'ambio, il traino, il trapasso, che diconsi difettose. Per comprenderne il meccanismo, bisogna avvertire che dicesi *bipede* il gruppo di due membra: il bipede anteriore significa le due gambe anteriori; il posteriore, le due posteriori; il laterale destro, le due di destra; il laterale sinistro, le due di sinistra; il bipede diagonale destro, la destra anteriore e la sinistra posteriore; il bipede diagonale sinistro, la sinistra anteriore e la destra posteriore.

2854. Il *passo* consiste nell'avanzare un membro anteriore, poi il posteriore dal lato opposto, infine l'altro anteriore e l'altro posteriore. Il *trotto* è eseguito dall'azione successiva dei bipedi diagonali. Il *galoppo* consiste nell'alzare uno dei membri anteriori prima, poi l'altro anteriore e il posteriore opposto a questo diagonalmente, infine l'altro posteriore che posa per prima; poi posa il bipede diagonale opposto, infine l'altro anteriore.

2855. L'*ambio,* spesso segno di debo-

Digitized by Google

lezza, frequente nei giovani puledri e nei vecchi cavalli, è un' andatura allungata che consiste nel movimento successivo dei bipedi laterali. Il *trapasso* è un ambio rotto, proprio dei cavalli slombati, nel quale i due membri laterali s'alzano e si posano l'uno dopo l'altro, sicchè tre piedi posino sempre a terra. Il *traino* è un'andatura viziosa, che denota la fatica e l'affievolimento del bipede posteriore o un'estrema debolezza delle anche, e nella quale il cavallo galoppa con le gambe davanti e trotta colle posteriori.

2856. Dicesi *mantello* l'insieme dei peli che coprono il cavallo. Fra i mantelli semplici i più comuni sono il bianco, argenteo, opaco o porcellana; il nero, lucentissimo, franco o senza lustro, e sporco; il sauro o color cannella, chiaro, dorato, carico, marrone, bruciato o molto carico, quasi nero, e pelo di vacca, cioè colla criniera e la coda bianca; baio, o rossiccio, coi crini neri, chiaro, dorato, bruno e ciliegia; isabella chiaro, color bianco giallastro; e sorcio.

2857. I principali mantelli composti sono il grigio, miscuglio di peli bianchi, neri e rossi, che comprende il pomato, con macchie grige di color più carico, il grigio a specchietti, con macchie quasi nere, il carbonoso, con grandi macchie nere, il tigrato e il picchettato; l'isabella, con peli bianchi e rossi, detto mille fiori se predomina il bianco, fiore di pesco se predomina il rosso; il fulvo, formato di peli rosso-chiari e neri; il roano, miscuglio di peli bianchi e rossi con qualche pelo nero. Diconsi pezzati i mantelli con larghe macchie bianche.

2858. Vengon detti *balzani* i cavalli che hanno delle macchie bianche o *balzane* sotto il ginocchio o il garetto. Diconsi *stelle* le macchie bianche in mezzo alla fronte. Dicesi *balzano da quattro* il cavallo che ha le balzane in tutte le gambe; *balzano dalla staffa,* se ha una balzana solo nella gamba anteriore sinistra; *dalla lancia,* se l' ha nella destra; *travato,* se ha balzane in un bipede laterale; *trastravato,* se le ha in un bipede diagonale; *arzeglio,* se ha una balzana nella sola destra posteriore; *balzano del montatore,* se l' ha nella sola sinistra. Fra i modi proverbiali è assai noto il seguente che indica come sia diversamente apprezzato questo fenomeno nelle sue diverse forme: « Balzan da uno, nol dare a nessuno; Balzan da tre, tienlo per te; Balzan da quattro, caval da matto. »

2859. L'*età* d'un cavallo si riconosce dall' esame dei denti. A due mesi ha spuntati i due incisivi dinanzi, detti piccozze; a quattro mesi, gli incisivi che seguono o mezzani; a 10 mesi, anche gli ultimi incisivi o cantoni: 12 in tutto, sei per mascella, tutti incavati. A 24 o 30 mesi le piccozze sono agguagliate e prima di tre anni cadono cedendo il posto ai denti da adulto, meno lisci, meno bianchi, più lunghi. Lo stesso avviene dei mezzani verso il quarto anno, e dei cantoni verso il quinto. I canini o angolari (quattro) di dietro appaiono dai tre anni e mezzo ai quattro, e dai quattro ai cinque quelli davanti. A cinque anni il cavallo, non più puledro, ha tutti i denti d'adulto. Verso il sesto anno sono rade od uguagliate le piccozze della mascella inferiore, verso il settimo sono radi od uguagliati i mezzani, verso l'ottavo i cantoni, verso il nono le piccozze della mascella anteriore, i mezzani di questa verso il decimo, e prima del dodicesimo anche i cantoni.

2860. La *scuderia* deve essere fresca, spaziosa, asciutta, ben ventilata, non esposta a mezzogiorno, nè a settentrione. Le finestre siano alte, a levante, di fronte alle greppie, munite d'imposte, invetriate e tende. Il pavimento sia ammattonato a coltello e formi un piano leggermente inclinato sino al canaletto pel quale si asportano le immondezze. Il soffitto sia a volta, soprattutto se i cavalli siano di prezzo.

2861. Le *greppie,* o mangiatoie, in legno o in muratura, debbono esser larghe superiormente da 35 a 40 cm., inferiormente da 25 a 30 cm., profonde 30 cm. Le mangiatoie di ferro smaltato sono le migliori di tutte. Quelle di pietra si preferiranno a quelle di legno.

2862. Le *rastrelliere,* contrariamente all'uso d'inclinarle molto sulla testa del cavallo, debbono essere quasi diritte. Fra la rastrelliera e il muro, in basso, deve essere un certo spazio, pel quale fuggirà la polvere. Le migliori rastrelliere sono in ferro, a sbarre cilindriche, mobili, distanti fra loro circa 10 cm. La rastrelliera deve esser sita 20 cm. circa sulla mangiatoia, ed esser alta 35 a 40 cm.

2863. I cavalli si sogliono attaccare alla mangiatoia per mezzo d'un anello di ferro. Il miglior sistema consiste nell' attaccarli ad una correggia che scorre nella scanalatura d'un travicello di quercia e trattenuta da una sbarra di legno, che permette al cavallo ogni movimento.

Digitized by Google

2864. Le *separazioni* non sono necessarie come si crede. I cavalli che lavorano insieme, è bene avvezzarli a dormire insieme. Esse sono utili o necessarie solo quando si tratta di animali di lusso, o di scuderie dove entrano molti cavalli nuovi, o di giumente e di cavalli interi, uniti. Le separazioni, però, siano fatte con travicelli arrotonditi sospesi, o con palizzate mobili o fisse, presentano tutte degli inconvenienti.

2865. Il *fieno* è il principale *alimento* del cavallo. Quello raccolto nei luoghi elevati si deve preferire a quello delle bassure. Deve esser lungo, bene stagionato e sano. Ai cavalli di prezzo suol darsi solo quello di prima raccolta; cioè il così detto maggengo.

2866. Le migliori graminacee da fieno sono l'avena altissima (*Avena elatior*), la loglierella (*Lolium perenne*), la fienarola (*Poa pratensis*), il paleo (*Festuca pratensis*), il forasacco (*Bromus arvensis*) e il paleino (*Authoxanthum odoratum*). Dell'erba spagna (*Medicago falcata*), del trifoglio (*Trifolium pratense*), della lupinella (*Luppulina sativa*), nutrientissimi, non devesi abusare.

2867. L'*avena*, o *biada*, deve esser grossa, pesante, ben vagliata, asciutta, senza cattivo odore, sana, non mista ad altri semi, e meno che mai a quelli di delfini o di ricino. Ai cavalli giovani, ardenti, collerici, dee darsi con parsimonia.

2868. La *crusca* si suol dare asciutta o bagnata, come rinfrescante. Le si deve però preferire la farina, ma sempre in piccola quantità. L'*orzo* deve essere duro, pieno, pesante, non troppo recente; nutre meno dell'avena. Il *frumento* riscalda; la *segale* è di difficile digestione. La *fava* e i *ceci* possono rimettere in breve un animale spossato.

2869. L'*acqua*, che è la *bevanda* ordinaria del cavallo, deve essere pura, limpida, sana, inodora, insapora, nè troppo calda, nè troppo fredda. D'inverno si deve dare appena cavata dal pozzo; d'estate, alquanto dopo. La bevanda si dà due volte al giorno d'inverno, mattina e sera; una volta di più l'estate.

2870. Un cavallo da carrozza ha bisogno d'ordinario di 25 libbre di fieno e 8 di biada; uno da sella, di 20 di fieno e 6 di biada al giorno. Il fieno e la biada si distribuiscono in tre volte. L'ultima volta dee essere maggiore la copia del fieno.

2871. Un buon *governo* del cavallo è necessario alla sua prosperità. Così la stalla, la mangiatoia, gli abbeveratoi, le rastrelliere, le sbarre di separazione debbono essere tenuti scrupolosamente puliti. Altrettanto dicasi del cavallo, il quale, quand'è buon tempo, si deve ogni giorno condurre all'aperto, e pulirne il corpo colla stregghia, colla scopetta, con un cencio, successivamente, non dimenticando di pettinar la coda e la criniera. Gli si laveranno gli occhi, la bocca, le gambe, con una spugna, come pure le parti posteriori, e si ungerà il corno dei piedi, non però presso i chiodi. La coperta non si raccomanda che quando l'animale è in sudore, e deve esser di tela.

2872. La *ferratura* dei cavalli ha grande importanza. È un'operazione indispensabile pei cavalli, siano essi da tiro o da sella, e serve a mantenere le belle doti dei piedi e delle membra, e a toglierne o scemarne i vizi. Un eccellente mezzo, moderno affatto, per persuadere alla ferratura i cavalli restii, è l'elettricità, sperimentata la prima volta da Defoy nel 1879. Il metodo fu perfezionato con briglie e morsi speciali dal Dupont nello stesso anno.

2873. La miglior stagione per *accoppiare* i cavalli è la primavera, dalla metà di aprile alla fine di giugno. Bisogna però che la cavalla vi sia ben disposta. Il frequente nitrito, la torbidezza degli occhi, il frequente orinare, lo scolo d'umor vischioso e fetente dall'organo genitale, tumido, infiammato, l'inquietudine alla vista d'un cavallo, ne sono i principali segni. Nuoce però che la cavalla sia in soverchio calore, come riesce spesso inutile accoppiare una cavalla fredda. La cavalla deve aver almeno tre anni, lo stallone almeno quattro.

2874. La cavalla pregnante devesi isolare, non affaticare troppo, ma neppure devesi lasciare in assoluto riposo. La gestazione dura da 10 mesi e mezzo a 12 mesi. Il piccolo nasce coi peli, cogli occhi aperti, e pochi minuti dopo è capace di camminare. Poppa per cinque mesi. Poi lo si allontana dalla madre, dopo che gli si sarà a poco a poco insegnato a mangiare da sè.

2875. Le *malattie* alle quali il cavallo va più frequentemente soggetto, sono la costipazione, la colica, il moccio o cimurro, il farcino o mal del verme, l'inappetenza, e la timpanite.

2876. La *costipazione* ha le stesse cause che nell'uomo. Si manifesta con la svogliatezza, col mancar delle forze e dell'ap-

Digitized by Google

petito, e colla febbre. Si cura col riposo, con le bevande rinfrescanti (come acqua mista a farina d'orzo o di segale, e salata con nitro o sal da cucina), e, quando occorra, con un purgante (mezzo chilogrammo di olio di lino), e con un salasso.

2877. Il cavallo malato di *colica* ha il ventre teso, si corica e si rialza spesso, è inquieto, si guarda il ventre e mostra volontà di evacuare escrementi. Si suol curare con un buon purgante (25 grammi d'aloe e 500 grammi d'olio di lino) e, se occorre, col salasso.

2878. Il *moccio* o *cimurro* è una malattia cronica, che consiste in uno scolo dalle nari, prima bianchiccio, poi colorato e sempre più denso e fetente. La membrana pituitaria s'infiamma e si copre d'ulceri, le glandole sottomascellari si gonfiano, appare la tosse, il cavallo perde l'appetito, dimagra, e spesso muore consunto. È malattia contagiosa che richiede anzitutto l'isolamento del cavallo, e una cura difficile e dispendiosa.

2879. Il *farcino*, spesso associato al cimurro, si manifesta con tumoretti che hanno la loro sede nei gangli linfatici delle guance, del collo, degli arti, e talora del ventre. Giovano i purganti (40 grammi d'aloe e 100 grammi di sale tartarico sciolti nell'infuso di fiori di sambuco o fatti in bocconi con miele) e qualche preparato di solfo e d'antimonio. I tumoretti si lasciano suppurare, poi s'aprono col fuoco. È malattia contagiosa.

2880. Per l'*inappetenza* prendete:

Genziana.....	300	grammi
Fieno greco.....	150	»
Bacche di lauro.....	150	»
Fiori di solfo	100	»
Sabina.....	80	»

polverizzate e mischiate il tutto, e conservatelo in bottiglie ben chiuse, dandone ogni giorno, per 15 a 20 giorni, 25 grammi mescolati a crusca e miele, la mattina a digiuno.

2881. È eccellente contro la *gonfiezza di ventre* o *timpanite* un bicchiere d'olio con tre grosse prese di cuoio abbruciato, soprattutto se gli si facciano seguire delle energiche fregagioni sul ventre e sui fianchi.

2882. I cavalli attaccati da *rogna* debbono essere tosati, e aspersi d'un miscuglio, a parti uguali, di petrolio, benzina e olio d'arachidi. I peli tosati si innaffino con una soluzione dell'uno per cento d'acido fenico, e si seppelliscano lungi dall'abitato e profondamente.

2883. Il *capostorno*, infiammazione cerebrale, e la *cateratta* o *amaurosi*, sono incurabili.

Corse e sport ippico.

2884. Crediamo opportuno dar qui per ordine alfabetico un dizionarietto di vocaboli, inglesi la maggior parte, riferentisi allo *sport ippico*, cioè alle *corse*.

2885. *Allenamento.* — Dicesi l'arte di preparare un cavallo da corsa per le grandi prove: di dargli cioè la massima forza possibile, e di svolgere in esso tutte le qualità di velocità, agilità, ec.

2886. *Allenatore.* — In inglese, *trainer*; quegli che si dedica all'arte dell'allenamento.

2887. *Allevatore.* — Dicesi il proprietario d'una razza di cui si allevano cavalli da corsa. Si può per altro essere allevatori senza far correre, e viceversa.

2888. *All-right.* — In inglese significa *va bene*. Quando una corsa è proceduta regolarmente, e nessun reclamo è stato sollevato, si dichiara che *all-right*, e allora i *book-makers* o il *totalizzatore* possono pagare le scommesse ai vincitori.

2889. *Ammenda.* — Punizione pecuniaria che si infligge ad un *jockey* quando disobbedisca ad un commissario, o se, nella corsa, commetta qualche frode. Varia da 50 a 500 lire.

2890. *Arrivo.* — È il momento di supremo interesse della corsa: dopo l'ultima voltata i cavalli facendo uno sforzo volano in linea dritta e davanti alle tribune. Talora un cavallo vince od è vinto *per una testa*, cioè per la lunghezza d'una testa. Quando si dice che un cavallo ha vinto *per un naso*, vuol dire che ha vinto per una mezza testa. Queste differenze lievissime però d'ordinario non si verificano che al traguardo.

2891. *Book-maker.* — Dicesi *book-maker*, con termine inglese che veramente significa *fabbricante di libri*, chi tiene per proprio conto o di qualche società scommesse sulle probabilità di vincere che hanno i cavalli nelle corse. A questo scopo segna i cavalli inscritti in una lavagna attaccata ad un palo, e segna la *côte* (quota) di ciascuno. Il minimo della scommessa è un luigi d'oro. Qualche *book-maker* accetta però anche il mezzo luigi, cioè 10 lire.

Digitized by Google

Se la *côte* d'un cavallo è quattro, per esempio, vuol dire che, se il cavallo vince, chi ha scommesso un luigi ne ritira cinque; se la quota è un mezzo, chi ha scommesso un luigi ne ritira uno e mezzo.

2892. Si può scommettere sul cavallo vincitore, sul *gagnant*, come si suol dire, e si può anche scommettere sul cavallo *placé*, su quello cioè che arriva secondo. In tal caso la *côte* è minore. La *côte* però non rimane inalterata dal momento in cui si annuncia a quello in cui comincia la corsa. Quando gli scommettitori affluiscono sur un cavallo, la *côte* ne viene quasi sempre diminuita; mentre per un cavallo pel quale pochi o nessuno scommettono, la *côte* si rialza notevolmente; sicchè talora accade che proprio l'*outsider*, cioè il cavallo che non era considerato fra i vincitori probabili, arriva primo alla meta, e il fortunato scommettitore fa una grossa vincita.

2893. Il *book-maker* tiene un libro (onde il nome) sul quale nota le scommesse, rilasciando allo scommettitore uno scontrino (*ticket*) sul quale segna colla matita il nome del cavallo, e il numero dei luigi arrischiati. I *book-makers* adesso non sono più ammessi ufficialmente, ma trovano modo di fare ugualmente le loro operazioni.

2894. *Box* o *boxe* (voc. ingl.). — Spazio piuttosto largo, limitato da un robusto assito, nel quale i puledri sono lasciati liberi, quando sono nelle scuderie.

2895. *Boy* (voc. ingl., letter., *ragazzo*). — Dicesi del ragazzo che fa i servizi relativi ai cavalli. È il mozzo di stalla.

2896. *Broken-down* (voc. ingl. che significa letteralmente, *spezzato giù*). — Dicesi di un cavallo quando cade per essersi spezzate le gambe in modo da non poter più correre. Corrisponde al voc. franc.: *claqué*.

2897. *Canter* (voc. ingl., letter., *ambio*). — Dicesi che un cavallo ha guadagnato *in un canter*, per significare che ha guadagnato facilmente, come gli è più piaciuto, al piccolo galoppo.

2898. *Claqué*. — Vedi *Broken-down*.

2899. *Colori*. — Diconsi colori quelli che il proprietario d'una scuderia sceglie pel suo fantino. Esso ha l'obbligo di denunciarli al *Jockey-Club* la prima volta che fa correre, e non può più cambiarli. I colori si adottano pel berretto e per la giacca. Possono essere diversi i colori adottati per le maniche, pel resto della giacca, e pel berretto.

2900. *Condizione*. — Con questo vocabolo s'indica il modo d'essere d'un cavallo al momento della corsa, avuto riguardo alla salute, alla forza, all'allenamento, per le probabilità di vincere che offre.

2901. *Corda*. — Avere la corda, o lo steccato, vuol dire per un cavallo occupare il posto più vicino al centro dell'ippodromo. Ciò che rappresenta un vantaggio.

2902. *Correre o pagare*. — Specie di scommessa nella quale, se il cavallo pel quale si è scommesso non corre, si deve pagare ugualmente la somma scommessa.

2903. *Corse*. — Le corse sono *al trotto* e *al galoppo*. Le corse al galoppo, ossia di cavalli montati da fantini, rappresentano lo sport ippico classico. Le corse al galoppo sono *piane* o *con ostacoli*.

2904. Nella corsa piana due o più cavalli si misurano su terreno unito, cioè senza siepi, nè barriere, nè altri ostacoli. La *pista*, cioè lo spazio sul quale corrono i cavalli, ha d'ordinario la forma ellittica più o meno regolare. Le curve dell'ellissi hanno importanza, perchè possono influire sul risultato delle corse.

2905. La corsa con ostacoli, che più comunemente dicesi *steeple-chase*, è la corsa nella quale i cavalli che si misurano hanno da superare prima di giungere alla meta un certo numero d'ostacoli: fossati, muricciuoli, siepi, barriere fisse. *Steeple* vuol dire *campanile*; e un campanile era la meta ordinaria di queste corse, un tempo, in Inghilterra.

2906. Nello *steeple-chase* un cavallo che rifiuta di saltare, è messo fuori della gara; così è fatto ad uno che scarti o perda la pista, percorrendo un terreno diverso da quello segnato.

2907. Dicesi *criterium* una prova destinata a fornire un'idea, possibilmente esatta, del valore d'un cavallo. Dicesi *handicap* una corsa nella quale le probabilità di tutti i cavalli partenti sono equiparate per mezzo di pesi differenti: sicchè quello che abbia vinto nell'annata cinque corse, per esempio, abbia un sovraccarico di cinque chilogrammi, quello che ne abbia vinta una sola, abbia un sovraccarico di un chilogrammo, quello che non abbia vinto alcun premio, porti il fantino e null'altro.

2908. La *partenza* è uno dei momenti più importanti della corsa. Quando i cavalli uscendo dal *pesage* hanno fatto il galoppo di prova, vengono in seguito all'ordine dello *starter* a collocarsi in linea

Digitized by Google

in ordine stabilito dalla sorte. Il n° 1 si pone vicino alla corda, gli altri ordinatamente accanto. Il n° 1, avendo da percorrere una curva di raggio più corto, è il più fortunato.

2909. Quando i cavalli sono sulla medesima linea, e le probabilità appariscono uguali per tutti, il giudice dà il segnale, e i cavalli si slanciano. Se la partenza è buona, lo *starter* abbassa la bandiera; altrimenti la bandiera rimane issata, e si deve ricominciare.

2910. Si ha la falsa partenza quando uno o più cavalli non sono in fila, in condizione di uguaglianza cogli altri; oppure quando tre o quattro fantini si accordano per lanciarsi prima degli altri. Un fantino del quale sia riconosciuta la frode o la malizia può essere punito con un'ammenda, e può anche essere interdetto dal correre.

2911. *Côte.* — Vedi *Book-maker.*

2912. *Crack.* — Cavallo straordinario sul quale si fa assegnamento per la vittoria delle grandi corse. Ordinariamente ogni grande scuderia ha il suo *crack.*

2913. *Cravache* (voc. franc.: *frusta*). — Quando si dice che un cavallo è alla *cravache,* s'intende che il fantino il quale lo monta cerca di fargli fare un supremo sforzo spingendolo a colpi di frustino verso la meta.

2914. *Criterium.* — Vedi *Corse.*

2915. *Dead-heat* (voc. ingl., letter., *morto caldo*). — Si adopera per significare che due cavalli sono arrivati alla meta contemporaneamente, senza differenza, sì che, o i proprietari dividonsi il premio, o ripetono la corsa.

2916. *Derby.* — Lord Derby nel 1780 fondò un premio per la corsa che porta il suo nome, e che è la più importante che si corra in Inghilterra. Si corre nell'ippodromo di Epsom. Per analogia si chiama *Derby* il premio maggiore dell'annata nelle corse d'ogni paese.

2917. *Distanzato.* — Si dice d'un cavallo che in qualche corsa non ha oltrepassato il palo di distanza nel momento in cui il vincitore arriva alla meta. Il palo di distanza è posto cento metri prima del palo d'arrivo.

2918. *Entratura.* — Si dice così la somma che versa il proprietario d'un cavallo alla commissione delle corse per il diritto di far correre. Ordinariamente le entrature sono unite in tutto o in parte ai premi.

2919. *Fantino.* — Vedi *jockey.*

2920. *Favorito.* — Chiamasi così il cavallo che la maggioranza degli intelligenti considera come probabilissimo vincitore di una data corsa.

2921. *Forfait* (voc. ingl., letter., *trasgressione*). — Dicesi della dichiarazione che fa un proprietario entro un termine convenuto di ritirare un cavallo inscritto dalle corse.

2922. *Gentleman-rider* voc. ingl., letter., *gentiluomo cavalcatore*). — Dicesi di un signore che, vestito come un *jockey,* prende parte ad una corsa piana o con ostacoli. Al plurale dicesi: *gentlemen-riders.*

2923. *Hack* (voc. ingl. che significa *cavallo da servizio*). — Si fanno delle corse di *hacks.*

2924. *Handicap.* — Vedi *Corse.*

2925. *Ippodromo.* — Luogo fatto ad anfiteatro per giuochi equestri e per corse di cavalli.

2926. *Jockey* (voc. ingl. che significa *fantino*). — È l'individuo addetto ad una scuderia per montare i cavalli. È un mestiere gravoso e faticoso. Quasi tutti i fantini sono inglesi. Debbono essere leggeri, pesar cioè meno di 50 chg., essere vigorosi, con gambe muscolose e petto sano e forte.

2927. *Lad* (voc. ingl.). — È un garzone di scuderia addetto particolarmente ad un puledro. Essi vivono addirittura vita comune. Quasi sempre il *lad* diventa *jockey.*

2928. *Leader* (voc. ingl., letter., *conduttore*). — Dicesi del cavallo-maestro che regola il passo, il trotto, il galoppo, nella scuola dei puro-sangue destinati alle corse, ancor puledri.

2929. *Match* (voc. ingl.). — È una scommessa particolare, ossia una corsa nella quale corrono soltanto due cavalli.

2930. *Mezzo sangue.* — Prodotto d'uno stallone puro-sangue e d'una cavalla che non è di razza, o viceversa.

2931. *Ostacolo.* — Vedi *Corse.*

2932. *Outsider.* — Vedi *Book-maker.*

2933. *Paddock* (voc. ingl.). — È il recinto dove i cavalli passeggiano prima o dopo la corsa, vicino al *pesage.*

2934. *Partente.* — Dicesi il cavallo che inscritto per una corsa non viene ritirato. Così si suol dire per esempio: « Su dieci inscritti, quattro partenti. »

2935. *Partenza.* — Vedi *Corse.*

2936. *Pedigree* (voc. ingl., letter., *genealogia*). — È il certificato che constata l'origine di un cavallo di razza puro-sangue, e ne nomina gli ascendenti.

Digitized by Google

2937. *Pesage* (voc. franc.). — Il luogo nel quale sur una grossa e rozza bilancia si pesano i fantini prima e dopo la corsa.

2938. *Peso.* — L'insieme del carico che deve portare un cavallo durante una corsa. Comprende il fantino, la sella e la briglia.

2939. *Pista.* — Vedi *Corse.*

2940. *Placé.* — Vedi *Book-maker.*

2941. *Quota.* — Vedi *Book-maker.*

2942. *Reclamare.* — Si dice premio a reclamare quando i cavalli che corrono possono essere reclamati da un qualunque acquirente, ad un prezzo precedentemente fissato dal proprietario.

2943. *Scuderia.* — In linguaggio di corse, s'intende con questo vocabolo l'insieme dell'allenatore, dei fantini, dei mozzi di scuderia, degli stalloni, delle madri, dei puledri, ec.

2944. *Squalificato.* — Dicesi d'un cavallo che non può più prender parte ad una o più corse per essere venuto meno ad alcuna delle condizioni volute dal programma. Può dirsi anche d'un fantino. E l'uno e l'altro possono essere squalificati temporaneamente o per sempre.

2945. *Sport.* — Voce inglese che significa divertimento in genere, e comprende la caccia, la pesca, le corse, ec. e quanto ad esse si riferisce. Lo *sport ippico* comprende le corse al galoppo che costituiscono il vero *sport*, lo *sport classico*, e le corse al trotto. Lo *sport* ha i suoi giornali, e i suoi cultori e amatori i quali chiamansi *sportsmen* (singolare, *sportsman*).

2946. *Starter* (voc. ingl.). — Dicesi l'incaricato di dare ai fantini il segnale della partenza. Esso ha pieni poteri: dichiara false le partenze, le fa ricominciare, multa i fantini, ec.

2947. *Steeple-chase.* — Vedi *Corse.*

2948. *Ticket.* — Vedi *Book-maker.*

2949. *Totalizzatore.* — Il totalizzatore è una scommessa mutua, e consiste in ciò: che la somma incassata per le scommesse sui vari cavalli viene ripartita, prelevato il 6 $^0/_0$ a favore della società delle corse, fra quelli che hanno scommesso sur un cavallo che ha vinto. L'unità di scommessa nei nostri ippodromi varia da 5 a 10 lire. Naturalmente la ripartizione è fatta in proporzione della posta.

2950. *Tout* (voc. franc.). — È in sostanza una spia adoperata da un allenatore contro un rivale, e tutto il suo lavoro è inteso a conoscere il valore comparativo d'un cavallo, perchè l'allenatore possa poi regolare le sue scommesse, far correre o no i suoi cavalli, ec., e qualche volta a comprare il fantino d'un avversario, e ad usare qualunque mezzo, lecito o no, perchè il cavallo rivale non vinca.

2951. *Traguardo.* — Dicesi un filo teso verticalmente, d'ordinario pel mezzo d'una cornice molto alta e stretta, posta di rimpetto all'arrivo. Un giudice posto dietro al traguardo guarda, nei casi in cui sia possibile una contestazione, quale dei cavalli arrivi primo col muso in corrispondenza del filo. Il Bucci di Faenza ha inventato un traguardo automatico registratore che, adottato già a Vienna, anche le nostre società delle corse adotteranno certo perchè utilissimo.

2952. *Trainer.* — Vedi *Allenamento.*

2953. *Turf* (voc. ingl.). — Significa il luogo nel quale si fa una corsa: comprende la pista, il *pesage*, le tribune, ec.

2954. *Walk-over* (voc. ingl.). — Si dice d'un cavallo che corre solo, senza competitori, per essere stati questi tutti ritirati. Il cavallo che fa *walk-over* ritira soltanto metà del premio se compie il percorso nel tempo assegnato.

Stalla.

2955. Il bue, sebbene sia, come la pecora, la più stupida delle nostre bestie, è uno degli animali domestici più preziosi pei servigi che rende all'agricoltura e al commercio come animale da tiro e da lavoro, e per la carne che fornisce. Il bestiame bovino si considera con ragione come il più profittevole.

2956. I buoi destinati a lunghi viaggi debbono essere corti di gambe, agili, non corpulenti: quelli destinati al lavoro nelle pianure si tengono migliori più sono alti, vigorosi, lunghi di gambe e grassi. Le vacche destinate alla riproduzione debbono essere di belle forme. Le migliori e più copiose produttrici di latte non sono sempre le più belle: più spesso sono piccole di statura, magre, con ossa tenere, cute pieghevole, mantello fine, vene mammarie grosse e prolungate sotto l'addome.

2957. La bianchezza e la finezza delle corna, la testa e il corpo paffuti, la pelle fina e pastosa, il pelo serico, il vivo colore delle narici e degli orecchi, lo sguardo vivo, si hanno pei migliori indizi della disposizione a ingrassare. I buoi trentini e modenesi sono fra i più acconci all'ingrassamento.

Digitized by Google

2958. La stalla deve essere ben situata, asciutta, sana, pulita, lontana dalle paludi, dalle fogne, dai siti rumorosi. Senza essere spaziosa come la scuderia, deve essere abbastanza alta. Le finestre siano ampie, munite di imposte e di ventilatori. Il soffitto a volta e le greppie di pietra si raccomandano. La rastrelliera deve essere più bassa che pel cavallo e le sue sbarre debbono essere più distanti fra loro. Il pavimento sia selciato. L'uscio o la botola di comunicazione col fienile devono tenersi sempre chiusi.

2959. Per fare il letto ai buoi servono la paglia di frumento, le foglie secche di castagno, di pioppo, di noce, di quercia; ma qualunque sia la materia, sia essa netta da polvere, da fango, da spini, asciutta. Il letto si deve rinnovare ogni giorno, o per intero, o sostituendo la parte più corrotta con altrettanta fresca.

2960. La stalla deve avere sempre una dolce temperatura, e guardarsi più ancora dal caldo che dal freddo. Senza aver bisogno del governo cui richiede il cavallo, il bue deve essere governato con cura, strigliato e strofinato ogni mattina. I piedi debbono esser tenuti diligentemente puliti.

2961. Il nutrimento del bue è troppo spesso poco curato. Esso suol darsi in pascoli, o in stalla. I pascoli sono comunali o privati. I comunali sono i peggiori. I bovini si condurranno al pascolo nella primavera e nell'autunno solo quando il pascolo sia asciutto. Nella stagione estiva, nelle ore più calde, si porranno al riparo dai raggi del sole.

2962. Le migliori specie graminacee che servano al nutrimento dei bovini, sono le poe (*Poa pratensis, Poa trivialis, Poa annua,* ec.), i bromi (*Bromus mollis, Bromus arvensis,* ec.), le avene (*Avena fatua, Avena elatior, Avena pratensis,* ec.), la gramigna (*Triticum repens, Triticum caninum*). Le leguminose debbono darsi con molta parsimonia. I bovini sono avidi di frutta, di patate, di carote. Il sale è per essi una necessità.

2963. Il lino, la cicuta, la pedicolaria, le lenticchie, i potamogeti, il colchico, il titimalo, l'aconito, il fogliame di quercia, le foglie dei nocciuoli, il trifoglio bagnato, il prezzemolo, il sedano, il porro, la cipolla si considerano per diversi motivi come alimenti nocivi.

2964. I buoi richiedono acqua pura, limpida, sana. Sarà bene in certi casi correggerla con semola di frumento o farina d'orzo. Nella stagione più calda giova un bicchier d'aceto versato nel secchio pieno d'acqua. Non si deve dar da bere ai buoi quando sono sudati.

2965. Rispetto alla riproduzione, il toro deve avere non meno di 30 mesi, non più di sette anni e mezzo. La vacca deve avere compiuti i tre anni, e, dopo, si può far accoppiare ogni anno, per sette anni. Non si deve far montare una vacca se non sia in calore. Gli indizi sono gli stessi che per la cavalla (vedi n° 2873). La vacca porta nove mesi.

2966. D'estate la vacca si munge mattina e sera; nel verno una volta sola. I cibi succosi, non però di palude, accrescono la produzione del latte. Si tolgono al loro ufficio, per ingrassarli, il bue a 12 o 13 anni, il toro a 8 o 10, ma devesi però prima castrare, la vacca a 10 o 12.

2967. Per ingrassare i bovini si preferisce l'estate. Il nutrimento migliore è fatto di fieno copioso, con paglia, bocconi di farina di segale, orzo, avena, acqua tepida e salata, rape, carote, patate. Sarà bene sciacquarne la bocca con aceto e sale per destarne l'appetito.

2968. L'età del bue si riconosce all'esame dei denti. Alla nascita il vitello ha otto incisivi; dopo la fine del primo anno cambia i due di mezzo, un anno dopo cambia i due vicini a questi, dopo il corso del secondo anno cambia il terzo paio, ed un anno più tardi cambia i due ultimi. Nel quinto anno i denti cominciano ad ingiallire.

2969. Si può conoscere l'età d'un bue anche dall'esame delle corna. A tre anni apparisce alla base di queste un nodo circolare; ne appaiono due a quattro anni, tre a cinque, e via discorrendo; sì che saranno tanti gli anni del bue, quanti saranno questi nodi, più due.

Tabacco.

2970. Perchè si fuma? È stato detto che la prima volta si fuma per curiosità, la seconda per vanità, la terza per abitudine. Ed è vero. Ma non è tutto. Si afferma che l'uso del tabacco dà luogo ad un eccitamento del cervello, piacevole talora, talaltra utile, e che i fumatori si propongono quest'eccitamento. Senza negarlo totalmente, si potrebbe forse cercare la spiegazione del fatto che l'uso del tabacco è tanto diffuso, nella soddisfazione

Digitized by Google

che l'uomo usandone prova nel sentire gli organi de' suoi sensi in piena attività.

2971. L'uso smodato del tabacco da naso è causa frequente della perdita dell'odorato, perchè esso mantiene le membrane del naso in uno stato continuo d'infiammazione che non può non nuocere alla sensibilità dei nervi olfattori. L'uso smodato poi d'un tabacco molto forte può agire perniciosamente anche sul cervello.

2972. L'abuso del tabacco da fumare è nocivo anche al gusto. La sua azione irritante sul palato dà luogo a una salivazione abbondante, che spossa, e il fumo acre e narcotico indebolisce il senso del gusto. Inoltre, la nicotina che contiene è un vero veleno narcotico che può far perdere al cervello la sua energia e la sua attività, indebolendo soprattutto nei giovani le facoltà intellettuali, la immaginazione, la memoria.

2973. Il tabacco di Levante e il Maryland sono quelli che contengono una minore quantità di nicotina, e l'uso dei quali è perciò meno pernicioso. L'uso del tabacco nella pipa è meno nocivo che sotto forma di sigaro o di sigaretta. La sigaretta poi è soprattutto nociva quando si aspira il fumo. Quanto all'uso del tabacco masticato, esso provoca una salivazione eccessiva, corrode i denti, irrita la bocca e indebolisce o guasta il senso del gusto, oltre ad essere disgustoso e volgare.

2974. Uno dei più efficaci contravveleni del tabacco è il caffè nero. Una tazza di buon caffè serve benissimo a dissipare la pesantezza del capo spesso prodotta dall'abuso del tabacco. Ciò in grazia del tannino che il caffè contiene.

2975. Per rendere meno nocivo l'uso del tabacco, lo si immerga in un forte infuso di the, poi si faccia sgocciolare e asciugare sur un pannolino. Il tabacco si può profumare innaffiandolo d'acquavite, poi facendolo asciugare entro un vaso di grès.

2976. Tabella *indicante il valore di una lira alla fine di 20 anni se impiegata ad interesse composto.*

N° degli anni.	TASSO DI INTERESSE.									
	1/2	2	2 1/2	3	3 1/2	4	4 1/2	5	5 1/2	6
1	1,005000	1,020000	1,025000	1,030000	1,035000	1,040000	1,045000	1,05000	1,055000	1,06000
2	1,010025	1,040400	1,050625	1,060900	1,071225	1,081600	1,092025	1,10250	1,113025	1,12360
3	1,015075	1,061208	1,076891	1,092727	1,109718	1,124864	1,141140	1,15762	1,174241	1,19102
4	1,020150	1,082432	1,103813	1,125509	1,144558	1,169859	1,192491	1,21550	1,238824	1,26248
5	1,025251	1,104081	1,131408	1,159274	1,184617	1,216653	1,246153	1,27628	1,245637	1,33823
6	1,030377	1,116163	1,159693	1,194052	1,226079	1,265319	1,302230	1,34010	1,314147	1,41852
7	1,035529	1,138486	1,188685	1,229874	1,268992	1,315932	1,360830	1,40710	1,386425	1,50363
8	1,040707	1,161256	1,218402	1,266770	1,313407	1,368569	1,422087	1,47746	1,462678	1,59385
9	1,045911	1,184481	1,248862	1,304773	1,359376	1,423312	1,486060	1,55133	1,543125	1,68948
10	1,051140	1,208171	1,280084	1,343916	1,406954	1,480244	1,552933	1,62889	1,627997	1,79085
11	1,056396	1,232334	1,312086	1,384233	1,456197	1,539454	1,622815	1,71034	1,717537	1,89830
12	1,061678	1,256981	1,344888	1,425760	1,507164	1,601033	1,694842	1,79586	1,812001	2,01220
13	1,066986	1,282121	1,378510	1,468532	1,559915	1,665073	1,771110	1,88565	1,830121	2,13293
14	1,072321	1,307763	1,412973	1,512587	1,614512	1,731677	1,850810	1,97993	1,930778	2,26090
15	1,077683	1,333918	1,448300	1,557965	1,671020	1,800943	1,934096	2,07893	2,036971	2,39656
16	1,083071	1,360596	1,484507	1,604704	1,729506	1,872981	2,021130	2,18287	2,149004	2,54035
17	1,088486	1,387808	1,521620	1,652845	1,790039	1,947901	2,112081	2,29202	2,267199	2,69277
18	1,093928	1,415564	1,559661	1,702430	1,852690	2,025816	2,207125	2,40662	2,391895	2,85434
19	1,099398	1,443875	1,598653	1,753503	1,917534	2,106850	2,306446	2,52695	2,523449	3,02560
20	1,104895	1,472752	1,638619	1,806108	1,984648	2,191123	2,410236	2,65330	2,662239	3,20714

Se si vuol conoscere quale somma raggiunge, per esempio, un capitale di it. L. 785 se viene impiegato all'interesse del 5 1/2 per cento per anni nove, basta cercare nella colonna (5 1/2) il numero corrispondente al nono anno e moltiplicarlo per 785; 1,543125 × 785 = = 1211,35. In egual maniera si opera per qualsiasi somma e tasso.

Digitized by Google

Teatro.

2977. Uno dei peggiori pervertimenti del buon costume voluti dalla moda è quello in omaggio al quale gli uomini e le donne eleganti non vanno in teatro che a spettacolo incominciato. Decisamente la scienza tanto bella di non dar noia agli altri perde ogni dì più il favore generale.... Ma noi non ci staremo per questo dal raccomandare a chi ci legge di praticarla. La esattezza non è solo il buon costume dei re, come affermava Luigi XIV, ma dovrebbe essere di tutti, le signore comprese.

2978. Le signore che hanno un palco, vi ricevono negli intermezzi i loro amici come nel loro salotto. Un amico può chiedere il permesso di presentare uno dei propri amici, senza essere indiscreto. Se la signora crede di aprirgli la propria casa, gli dice il giorno nel quale riceve, altrimenti la visita si limita ad un semplice scambio di reciproche urbanità. I primi arrivati cedono il posto ai nuovi arrivati.

2979. Le fanciulle e le donne d'una età avanzata hanno il diritto di sedersi nei posti presso al parapetto del palco. Gli uomini debbono tenersi dietro le donne. La porta del palco non si deve in alcun caso tener aperta.

2980. Le donne possono benissimo trovar posto negli scanni della platea, nei posti distinti o poltrone, a condizione però che siano accompagnate da un uomo. Esse possono, sia entrando che uscendo, accettare il braccio d'un amico invece di quello del marito. Le giovinette non debbono accettare il braccio che dal padre o dal fratello, se questi è più adulto.

2981. Una donna per bene non esce mai dal suo palco per passeggiare nei corridoi. Se invita un'amica, deve farle gli onori del palco, come dovrebbe farglieli in carrozza, e cederle il posto rivolto al palcoscenico; ma l'amica, nel primo intermezzo, insisterà per cambiar di posto con lei.

2982. La toilette delle donne varia a seconda del teatro e del posto che occupano. Nei primari teatri di musica, per i primi due ordini di palchi la toilette da ballo, con lo strascico, scollacciata, è di rigore; pel terzo ordine, la toilette da ballo o da ricevimento; pel quarto ordine, la toilette da ricevimento. Negli altri ordini e nei posti distinti basta la toilette da passeggio. In tali posti però le donne dovrebbero evitare di portare cappelli voluminosi, a larghe tese, per non togliere qualunque visuale a chi è dietro; anzi, meglio, dovrebbero lasciare i loro cappelli al guardaroba, come si fa generalmente nei teatri all'estero. Ed è a questo proposito da avvertire, per quelle signore che non lo sapessero, e che, trovandosi all'estero, dovessero andare a qualche teatro, che fuori d'Italia v'è l'uso per le donne indistintamente di levarsi il cappello in teatro. Poichè è successo qualche volta che una signora italiana, non cognita di tale uso, si è trovata costretta a levarsi il cappello e ne è rimasta alquanto dispiacente, perchè prima non avea pensato a dare ai capelli quell'acconciatura ch'ella avrebbe dato loro se avesse saputo di dovere star senza cappello. Gli uomini, quando si propongono di far visite nei palchi, debbono metter l'abito nero e la cravatta bianca. Nei teatri di commedia la toilette da passeggio basta così per gli uomini come per le donne.

2983. Gli applausi frenetici sono di pessimo gusto; del fischiare dovrebbe dirsi peggio. Una persona dabbene deve astenersi da questi estremi, ma non deve neppur commettere l'inurbanità di mostrarsi indifferente affatto allo spettacolo. Le donne, sempre inguantate, possono batter le mani, ma leggermente.

2984. Alle donne raccomandasi di non far troppo rumore col ventaglio; a tutti di non chiacchierar forte, specialmente durante la rappresentazione, di non leggere i giornali, di non battere il tempo con la testa, coi piedi, col bastone, col ventaglio, di non canticchiare le arie che si eseguiscono, di non far cosa insomma che possa impedire l'attenzione e il divertimento degli altri.

Telegrafi e Poste.

2985. I telegrammi, purchè scritti chiaramente e con lettere latine, possono essere trasmessi nelle seguenti lingue oltre all'italiana: araba, armena, bulgara, danese, ebraica, fiamminga, francese, giapponese, greca, inglese, latina, malese, norvegese, olandese, portoghese, rumena, russa, siamese, slava, spagnuola, svedese, tedesca, turca e ungherese.

2986. I telegrammi semaforici devono essere scritti o nella lingua del paese ov'è

Digitized by Google

situato il semaforo incaricato di segnalarli, oppure coi segni internazionali.

2987. Nel numero delle parole tassabili si computano l'indirizzo, la firma e le indicazioni eventuali, come: *risposta pagata, espresso, posta, urgente* ec.

2988. Le parole non possono essere composte da più di 15 lettere per la corrispondenza europea, e da più di 10 per la extra-europea; le lettere eccedenti sono contate in complesso per una parola.

2989. I numeri scritti in cifre sono contati per altrettante parole quante volte essi contengono cinque cifre per la corrispondenza europea, e quante volte ne contengono tre per quella extra-europea, più una parola per l'eccedenza. La stessa regola si applica al computo delle lettere in gruppi.

2990. I telegrammi urgenti pagano il triplo della tassa e sono ammessi nei seguenti stati: Italia, Algeria e Tunisia, Arabia (Aden), Austria, Belgio, Bosnia-Erzegovina, China,[1] Cocincina,[2] Corsica, Danimarca, Egitto, Filippine (Isole), Francia,[1] Germania, Giappone, Giava, Grecia, Heligoland, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Penang, Portogallo, Rumania, Russia, Singapore, Spagna, Svezia, Sumatra, Tripolitania, Turchia e Ungheria.

2991. I telegrammi possono essere indirizzati a parecchi destinatari od allo stesso destinatario, ma a più domicili sempre però nella stessa località, pagando 50 cent. per ogni telegramma di non più di 100 parole per ogni destinatario od indirizzo, meno uno.

2992. Tutti gli uffici postali possono emettere e pagare vaglia telegrafici.

2993. Si può domandare che il telegramma sia consegnato nelle mani del destinatario, ed a tal uopo bisogna farne cenno nell'indirizzo.

2994. I reclami per restituzione di tasse devono essere presentati, in iscritto, entro due mesi dalla data della riscossione pei telegrammi europei, od entro sei mesi per quelli extra-europei.

[1] Eccettuati gli uffici interni.
[2] Id. id. id.

[1] Eccettuati gli uffici di ferrovia.

Tariffa telegrafica.

2995. *Tariffa telegrafica interna.*

QUALITÀ DEL TELEGRAMMA	TASSA PEL TELEGRAMMA FINO A 15 PAROLE		AUMENTO PER CIASCUNA PAROLA OLTRE LE 15		*OSSERVAZIONI*
	Lire	Cent.	Lire	Cent.	
Telegr. ordinario.....	1	—	—	5	
» urgente.....	3	—	—	15	Ha la precedenza sui telegrammi ordinari.
» nell'interno della città.....	—	50	—	5	
» semaforico.....	2	—	—	—	Alla tassa fissa si aggiunge la tassa di percorrenza delle linee quando ne è il caso.

Digitized by Google

2996. *Tariffa telegrafica internazionale.*

DA QUALUNQUE UFFICIO DELLO STATO A QUALUNQUE UFFICIO DEGLI STATI E TERRITORI SEGUENTI	TASSA PER CIASCUNA PAROLA [1]	
	Lire	Cent.
Europa, Algeria e Turchia.		
Algeria, Tunisia e Malta	—	25
Austria-Ungheria da cent. 6 [2] e	—	14 [3]
Belgio, Bosnia ed Erzegovina	—	19
Bulgaria e Danimarca	—	23
Francia (compresa la Corsica)	—	14
Germania (senza la tassa fissa)	—	20
Gibilterra, Heligoland, Portogallo	—	28
Gran Bretagna	—	39
Grecia e Norvegia	—	36
Montenegro, Rumania e Serbia	—	19
Paesi Bassi	—	23
Russia d'Europa e del Caucaso	—	49
Spagna	—	29
Svezia	—	38
Svizzera da cent. 6 [4] e	—	14
Tripolitania	—	90
Turchia d'Europa, d'Asia e Arcipelago	—	40
America del Nord e Centrale.		
California, Washington	2	25
Carolina, Florida, Mississipì, Missouri, Ohio, Virginia	2	—
Columbia e Maryland	1	90
Colorado, Texas	2	25
Cuba da L. 3,80 a	6	70 [5]
Messico da L. 2,65 a	3	80 [5]
New-York, Nuova Scozia, Ontario e Quebec	1	70
Panama (Istmo di) e Nicaragua	6	70
Porto Ricco	11	70
Trinidad	16	—
America del Sud.	Lire	Mill.
Bolivia (meno La Paz L. 9,950)	9	975
Brasile (meno Pernambuco L. 7,575)	8	575
Chilì	11	125
Perù (Callao e Lima)	10	650
Repubblica Argentina e Paraguay	8	825
Repubblica dell'Uruguay	10	075

[1] Da aggiungersi alla tassa fissa di L. 1 per ciascun telegramma.

[2] Tassa applicabile ai telegrammi trasmessi da uffici italiani compresi fra il Po, il Ticino ed il Lago Maggiore ad uffici austriaci del Tirolo, Vorarlberg, Carinzia, Carniola, Littorale illirico e Principato di Liechtenstein, od a quelli ungheresi situati sulla costa dell'Adriatico.

[3] Tassa applicabile ai telegrammi fra l'Italia e l'Austria-Ungheria ai quali non si può applicare quella della nota precedente.

[4] Questa tassa è così ridotta pei telegrammi trasmessi da uffici italiani, distanti non oltre i cento chilometri dai confini svizzeri.

[5] Secondo le varie località.

Digitized by Google

DA QUALUNQUE UFFICIO DELLO STATO A QUALUNQUE UFFICIO DEGLI STATI E TERRITORI SEGUENTI	TASSA PER CIASCUNA PAROLA	
Asia (esclusa la regione della Turchia), *Africa Meridionale ed Occidentale, Egitto ed Oceania.*	Lire	Mill.
Assab e Massaua	2	—
Arabia (Aden)	4	050
Australia	11	150
China (meno Pekino L. 10)	8	—
Egitto (Alessandria d')	1	450
» Suakim	2	550
Giappone (meno Tsu-shima L. 11,350)	9	350
Persia	1	525
Zanzibar	9	050

Tariffa postale.

Corrispondenza per l'interno.[1]

2997. Lettere fino a 15 grammi, cent. 20; per ogni 15 grammi in più o frazione di 15 grammi, cent. 20; lettere nel distretto dell'ufficio postale fino a 15 grammi, cent. 5; lettere dirette ai sott'ufficiali e soldati in servizio effettivo, fino a 15 grammi, cent. 10. Cartoline postali semplici, cent. 10; con risposta pagata, cent. 15. Carte manoscritte fino a 50 grammi, cent. 20; da 50 grammi a 500, cent. 40; per ogni 500 grammi in più o frazione, cent. 40. I pacchi di carte manoscritte debbono essere sotto fascia. Giornali, stampe in genere, mostre e campioni di merci, per ogni 50 grammi o frazione (sotto fascia) cent. 2. Biglietti postali: la stessa tassa che per le lettere semplici di 15 grammi.

2998. *Raccomandazione.* — Tassa fissa, oltre quella dell'affrancazione, cent. 25; per pieghi, stampe (non eccedenti il peso di 500 grammi) e campioni, la tassa fissa di raccomandazione, oltre quella dell'affrancazione, è di cent. 10.

2999. *Assicurazione.* — Alla tassa stabilita per le lettere ordinarie ed alla fissa di cent. 25 come lettera raccomandata, si aggiunge, per ogni L. 200 o loro frazione del valore assicurato, cent. 10.

[1] La medesima Tariffa, come per l'interno *Tariffa C*), è applicata per *Assab, Massaua, Alessandria d'Egitto, Tripoli di Barberia, Tunisi, La Goletta* e *Susa* (uffici italiani), *Repubblica di S. Marino.*

Vaglia postali.

3000. *Vaglia ordinari.* — Fino a L. 10, cent. 10; oltre le L. 10 fino a L. 25, cent. 20; da L. 25 a L. 50, cent. 40; da L. 50 a L. 75, cent. 60; da L. 75 a L. 100, cent. 80; da L. 100 e per ogni 100 lire o frazione, cent. 20.

3001. *Cartoline vaglia* (per somme fisse non eccedenti le L. 20) fino a L. 5, cent. 10; fino a L. 10, cent. 15; fino a L. 15, cent. 20; fino a L. 20, cent. 25.

3002. *Vaglia militari.* — Per vaglia diretti ai sott'ufficiali e soldati in servizio attivo, che non superino le L. 25, cent. 5.

3003. *Vaglia telegrafici.* — I vaglia da avviarsi per telegrafo sono soggetti ad una soprattassa fissa di L. 1, 20.

Corrispondenza estera.

3004. La *Tariffa A* (vedi n° 3007) è applicabile ai seguenti paesi: *Europa* – *Asia:* Cina (Kalgan, Pechino, Tien-Tsin e Urga), Cipro, Persia, Russia asiatica, Turchia asiatica – *Africa:* Abissinia, Algeria, Isole Azzorre e Madera, Isole Canarie, Egitto, Nubia e Sudan, Marocco, Tripolitania, Tunisia – *America:* Stati Uniti dell'America Settentrionale.

3005. La *Tariffa B* (vedi n° 3007) ai paesi seguenti: *Asia:* Arabia, Cabul (Afganistan), Kaschmir (Stato del Ladakh), Cina e Corea, Giappone, Siam, Guador (Belutchistan), Mandalay, Aden e Mascate, Annam, Cambogia, Tonchino, Colonie e stabilimenti neerlandesi, portoghesi e spagnuoli – *Africa:* Congo, Liberia, Madagascar – *America:* i paesi non indicati nella *Tariffa A* – *Oceania:* Avaiano o Isole Sandwich.

Digitized by Google

3006. La *Tariffa D* (vedi n° 3007) ai paesi seguenti: *Asia:* Borneo – *Africa:* Ascensione, Bechuanaland, Repubblica di Orange e Transwaal, Capo di Buona Speranza, Natal, Costa occidentale d'Africa, Sant'Elena – *Oceania:* Australia, Nuova Galles del Sud, Nuova Zelanda, Queensland, Tasmania e Vittoria, Isola degli Amici, Isola dei Navigatori (Samoa), Norfolk.

3007. *Tariffe.*

		A	B	D
Lettere ogni 15 grammi o frazione	Cent.	25	40	60
Cartoline postali semplici	»	10	15	—
» con risposta pagata	»	20	30	—
Giornali e stampe d'ogni genere per ogni 50 grammi o frazione	»	5	10	10
Carte manoscritte (sotto fascia) sino a 250 grammi	»	25	30	—
Carte manoscritte (sotto fascia) sino a 300 grammi	»	—	—	60
indi per ogni 50 grammi o frazione in più	»	5	10	10
Campioni di merce sino a 100 grammi	»	10	—	—
Campioni di merce sino a 50 grammi	»	—	10	10
indi per ogni 50 grammi o frazione in più	»	5	10	10
Tassa di raccomandazione	»	25	25	25

3008. *Vaglia postali internazionali.* — Algeria, Antille Danesi, Argentina (Buenos-Ayres, Cordoba, Rosario), Austria-Ungheria, Belgio, Bulgaria, Canadà, Danimarca e Islanda, Egitto (eccettuato Alessandria), Francia, Germania, Giappone, Heligoland, Lussemburgo, Marocco, Norvegia, Paesi Bassi, Portogallo colle Isole Azzorre e Madera, Principato di Monaco, Romania, Salvador, Svezia, Svizzera Tunisia, Turchia, fino a 25 lire, cent. 25; oltre detta somma per ogni 25 lire o frazione, cent. 25 (da pagarsi dal mittente).

Alessandria d'Egitto, fino a L. 50, cent. 25; da L. 50 a L. 100, L. 1; indi per ogni L. 100 o frazione, cent. 50.

Inghilterra, Colonie e possedimenti inglesi, Indie orientali inglesi, per ogni L. 25, 20 o frazione, cent. 25.

Stati Uniti dell'America settentrionale, Indie orientali neerlandesi, per ogni 25 lire o frazione, cent. 25.

3009. *Lettere assicurate con valori dichiarati sino a L. 10 000.* — Per ogni L. 200 e frazione di L. 200:

Austria-Ungheria, Francia, Algeria, Principato di Monaco e Tunisia, cent. 10.

Belgio, Bulgaria, Danimarca, Islanda, Isole Ferroer, Germania, Heligoland, Lussemburgo, Paesi Bassi, Portogallo (con Madera e le Azzorre), Russia, Serbia, Svezia, Spagna (comprese le Isole Baleari e Canarie), Cina, Turchia, cent. 25.

Egitto (coi piroscafi italiani), cent. 20.

Norvegia, Domenicana, Salvador, Antille danesi, Saigon, Tonchino, Guadalupa, Guiana, Martinica, Senegal, Riunione, Nuova Caledonia, cent. 30.

Groenlandia, cent. 35.

Santhiago (Capo Verde), San Thomé, Laonda (Angola), cent. 40.

Svizzera (via di Chiasso o di Colico), cent. 10.

Svizzera (via Francia per la Svizzera francese), cent. 25.

La tassa è da pagarsi oltre quella di francatura ed il diritto fisso di raccomandazione.

Tassa dei pacchi postali.

3010. Tariffa per l'interno:

*Affrancatura di ciascun pacco.	L.	— 60
*Assab e Massaua (1)	»	— 60

La tassa di assicurazione è di cent. 10 per ogni 200 lire o frazione, oltre la rispettiva tassa fissa. — Pacchi gravati dell'assegno, oltre la rispettiva tassa fissa, cent. 25.

3011. Tariffa per l'estero:

Argentina (2)	L.	4,50
Australia (2)	»	8,50
*Austria-Ungheria (2)	»	1,25
*Belgio (via Francia) (3)	»	1,75
Bulgaria (3)	»	2,50
Cameroun (Africa occ.) (2)	»	4,50
Chilì (3)	»	5,25
Cina (2)	»	6,50
Cipro (2)	»	6,25
Colombia (Stati Uniti di) (2)	»	6,50
Congo (3)	»	3,75
Costarica (2)	»	6 —
*Danimarca (2)	»	2,25
*Egitto (1)	»	2 —
Francia continentale (1)	»	1,25
» Algeria e Corsica (1)	»	1,50
*Germania (1)	»	1,75
Gibilterra (2)	»	4,25
Grecia (2)	»	2,25
Indie occidentali (2)	»	5,25
Inghilterra ed Irlanda (2)	»	2,70

Digitized by Google

*Lussemburgo (1)	L.	1,50
Malta (1)	»	1,75
Marocco (2)	»	4,50
Montenegro (2)	»	2 —
*Norvegia (2)	»	3,25
*Paesi Bassi (3)	»	2,25
Portogallo (4)	»	2,50
Romania (2)	»	2 —
San Salvator (Repubblica) (2)	»	4,50
Serbia (2)	»	2 —
Spagna (2)	»	2 —
*Svezia (2)	»	3,25
*Svizzera (2)	»	1,25
Togo (Africa occ.) (2)	»	4,25
Tongatabu (Isole Tonga) (2)	»	5,25
Tripoli e Tunisi (1)	»	— 75
Turchia (1)	»	1,75

Sono ammessi pacchi con dichiarazione di valore non eccedente le L. 500 ciascun pacco. Sono ammessi pure pacchi gravati di assegno nel limite di L. 500 coi paesi segnati con *. Tassa fissa cent. 25. Rimborso assegni con vaglia postale dedottane la tassa del vaglia.

3012. *Avvertenze.* — Il numero fra parentesi, che si trova dopo ogni Stato, indica il numero di dichiarazioni in dogana necessarie per ogni spedizione. — I pacchi non possono eccedere il peso di tre chilogrammi ed il volume di 20 decimetri cubi, e nessuna dimensione può eccedere 60 centimetri. — Non possono contenere lettere o scritti che abbiano il carattere di corrispondenza, nè materie esplodenti od infiammabili.

Toilette.

3013. Le cure della toilette non hanno per solo scopo la pulizia del corpo necessaria alla salute, ma hanno quello ancora di trarre partito dai pregi fisici del corpo accrescendoli, o procurandone l'apparenza quando manchino, o quando l'età o i malanni gli abbiano diminuiti o soppressi.

Acque, cosmetici e pomate per la toilette.

3014. *Acqua delle Alpi.*

Essenza di fiori d'arancio	19	grammi
» di cedrato	19	»
» di bergamotta	19	»
» di limone	7	»
» d'arancio	7	»
» d'assenzio	4	»
» di garofani	2	»

Mescolate il tutto con un litro d'alcool, e tre giorni appresso filtrate.

3015. *Acqua di Colonia* (Grimault).

Essenza di bergamotta	12	grammi
» di limone	12	»
» di cedro	12	»
» di neroli	25	gocce
Tintura di benzoino	12	grammi
» d'ambra	12	gocce

Mescolate con un litro d'alcool a 90° e due ore appresso filtrate.

3016. *Acqua di Colonia* (Piesse).

Essenza di neroli	3	grammi
» di rosmarino	2	»
» di scorza d'arancio	5	»
» di scorza di limone	5	»
» di bergamotta	2	»

Mescolate bene con un litro d'alcool a 85° e agitate.

3017. *Altra acqua di Colonia.*

Essenza di cedro	18	grammi
» di bergamotta	12	»
» di limone	12	»
» di neroli	4	»
» di arancio	8	»
» di verbena	4	»
» di menta	5	»
» di rosmarino	4	»
» di timo	4	»
Alcool a 36°	500	»
Alcoolato di melissa	500	»
Tintura di muschio	12	»

Mescolate bene e 12 ore appresso filtrate.

3018. *Acqua di lavanda inglese.*

Essenza di lavanda	12	grammi
» di bergamotta	12	»
» di rose	6	gocce
» di garofani	6	»
» di rosmarino	3	grammi
Tintura di muschio	3	»
Acido benzoico	2	»
Miele	30	»
Alcool rettificato	500	»

Mescolate bene, e sei ore dopo filtrate.

3019. *Acqua di mille fiori.*

Alcoolato di miele odoroso	60	grammi
» di gelsomino	20	»
» di garofani	15	»
» di violette	15	»
» di calamo aromatico	8	»
» di lavanda	8	»
» di fiori d'arancio	2	»

Mescolate, lasciate in fusione alcune ore, filtrate, e aggiungete alcune gocce d'ambra muschiata.

3020. *Tintura di vainiglia.* — Tagliate in pezzettini 125 grammi di vainiglia e

Digitized by Google

fateli macerare per 30 a 40 giorni in un litro d'alcool, agitando ogni giorno il miscuglio; poi filtrate accuratamente più volte, e distillate a bagnomaria.

3021. *Tintura di muschio.* — Polverizzate in un mortaio di marmo 30 grammi di buon muschio e 15 di zucchero bianco, aggiungendo a poco a poco 500 grammi d'alcool a 36°. Poi versate il tutto in un boccale, lasciatevelo per 15 giorni, filtrate e ponetelo in bottigliette a tappo smerigliato.

3022. *Altre tinture aromatiche.* — Le tinture aromatiche di coriandoli, di cardamomo, di ginepro, di noce moscata, ec., si preparano polverizzando 125 grammi di queste sostanze, facendole macerare per 15 giorni in 300 grammi d'alcool a 36°, passando attraverso a un pannolino e filtrando. Altrettanto si opera per preparare le tinture di badiana, d'anici, di cannella. Per la tintura di benzoino occorrono 250 grammi di benzoino amigdaloide in 1500 grammi d'alcool; per quelle di storace, di mirra, di balsamo del Perù, 150 grammi in 1500 grammi d'alcool.

3023. *Acqua d'Ungheria.*

Alcool a 85°	1	litro
Essenza di lavanda inglese	34	grammi
Acqua di rose	80	»

Mescolate e filtrate.

3024. *Acqua di Lisbona.*

Alcool a 85°	1	litro
Essenza di scorza d'arancio	25	grammi
» di scorza di limone	12	»
» di rose	2	»

Mescolate e filtrate.

3025. *Acqua di Parigi* (Laugier).

Alcool a 85°	1	litro
Essenza di limone	8	grammi
» di bergamotta	8	»
» d'arancio	8	»
» di neroli	2	»
» di rosmarino	1	grammo

3026. *Acqua di Portogallo.*

Alcool a 85°	1	litro
Essenza di scorza d'arancio	50	grammi
» di limone	12	»
» di bergamotta	6	»
» di rose	2	»

3027. *Acqua di violette* (Jochelson).

Essenza di neroli	4	grammi
» di lavanda	15	»
» di timo	8	»
Essenza di rose	10	gocce
» di limone	30	grammi
Acido acetico	10	»
Tintura d'ambra grigia	10	»
Alcool rettificato	1	litro

Mescolate le essenze e la tintura coll'alcool; dopo alcune ore filtrate, poi aggiungete l'acido.

3028. *Latte verginale.*

Acqua di rose	1000	grammi
Tintura di benzoino	10	»

Mescolate versando a poco a poco l'acqua di rose.

3029. *Altro latte verginale.*

Mandorle dolci	30	grammi
» amare	8	»
Acqua di rose	150	»

Mondate le mandorle dopo averle tenute pochi minuti nell'acqua bollente, pestatele in un mortaio, versatevi l'acqua di rose, filtrate, e aggiungete un grammo di benzoino.

3030. *Acque per il viso.* — Le più famose e celebrate acque contro le rughe non sono altra cosa che acque aromatiche acidulate con un po' d'acido cloridrico. Contro le macchie del viso si adopera il glicerato d'amido col 5 per 100 d'acido tartarico. Un buon preservativo da adoperare sera e mattina si ottiene mescolando 100 grammi d'acqua di rose, un grammo d'acido borico e cinque gocce d'acqua di miele d'Inghilterra. La cosiddetta *acqua antefelica*, di Hardy, è a base di mercurio ed è quindi pericolosa.

3031. Una buona acqua da usare sera e mattina si ottiene sciogliendo cinque grammi di borace in 50 grammi d'acqua di fiori d'aranicio e cinque grammi d'acqua di rose, poi aggiungendo un grammo di tintura di benzoino. La cosiddetta *acqua d'Ebe*, di Willer, si prepara tenendo per alcuni giorni al sole, poi filtrando:

Alcool a 85°	880	grammi
Aceto rettificato	6595	»
Limone in pezzetti	1350	»
Essenza di lavanda	250	»
» di rose	5	»
» di cedro	60	»

La cura consiste nel bagnar le macchie del viso la sera con una spugna. La mattina si lava il viso coll'acqua fresca.

3032. *Pomate per il viso.* — Servono pure pel viso le pomate fatte con parti

Digitized by Google

uguali di bianchi d'uovo sbattuti a neve e olio di mandorle dolci; il nitro in polvere umettato d'acqua, e i decotti di fiori di tiglio: questi ultimi utilissimi anche per quelli che soggiornano in riva al mare.

3033. *Igiene delle mani.* — Alle signore che vogliono conservare alle loro mani una soave morbidità, si raccomanda l'uso, durante la notte, dei *guanti grassi*. Per prepararli si lavano a più riprese due guanti mutando via via l'acqua sino a che essa rimanga limpida; poi si fanno asciugare all'ombra, si rovesciano, si impregnano d'un miscuglio fatto di due rossi d'uovo sbattuti con due cucchiaiate d'olio di mandorle dolci, si profumano con 30 grammi d'acqua di rose e due grammi di tintura di benzoino, si lasciano asciugare lentamente sur un foglio di carta, si raddrizzano, e si calzano ogni sera.

3034. La *pasta di mandorle al miele*, indicatissima per le mani, si prepara mescolando in un mortaio di marmo 180 grammi di farina di mandorle amare, 100 grammi d'olio di mandorle amare e 360 grammi di miele ordinario, e otto rossi d'uovo sbattuti prima con qualche cucchiaio d'olio di mandorle dolci. S'aggiungano infine 20 grammi di sottocarbonato di soda sciolto nell'acqua di rose e si sbatta nel mortaio per una mezz'ora circa.

3035. Serve per la toilette delle mani anche la polvere seguente:

Farina di mandorle amare	500	grammi
» di riso	250	»
Sale di soda polverizzato.	32	»
Olio essenziale di lavanda	8	»

3036. *Cold-cream.* — Le unzioni coi corpi grassi od oleosi praticate sulle mani e sul volto sono nocive quando sian troppo ripetute, perchè otturano i pori e impediscono la traspirazione. L'uso moderato però serve assai. Il *cold-cream* è una delle migliori pomate che si adoperino a questo scopo. Per prepararlo si fanno fondere a bagnomaria e si versano in un mortaio di marmo 70 grammi di spermacete, 30 grammi di cera vergine e 300 grammi d'olio di mandorle dolci; poi si sbattono sino a che se ne abbia una specie di crema bianca ed uguale; allora s'aggiungono a poco a poco, sbattendo sempre, 30 grammi d'acqua di rose doppie, 30 grammi di glicerina, e in fine 10 gocce d'essenza di rose vera. Più si sbatterà, e più il *cold-cream* diverrà bianco e fine.

3037. *Pomata rosata.* — La pomata rosata per le labbra si prepara come il *cold-cream*, adoperando 60 grammi di sugna pura, 30 grammi d'olio di mandorle dolci, 45 grammi di cera bianca, 12 gocce d'essenza di rose e un po' di carminio.

3038. *Aceti aromatici da toilette.* — In generale, gli aceti da toilette non sono igienici. Contenendo dell'acido acetico, induriscono la pelle e la predispongono alle screpolature. Tutt'al più servono come tonici per chiudere i tessuti, e come antisettici.

3039. *Aceto aromatico De Bully.*

Acqua	7000	grammi
Alcool a 85°	3500	»
Essenza di bergamotta.	30	»
» di limone	30	»
» di arancio	12	»
» di rosmarino	25	»
» di lavanda	4	»
» di neroli	4	»
Alcool di melissa	500	»

Mescolate, agitate, e 24 ore appresso aggiungete:

Tintura di benzoino	60	grammi
» del Tolù	63	»
» di storace	60	»
» di garofani	60	»

Agitate di nuovo, poi aggiungete 2000 grammi d'aceto distillato, e 12 ore appresso 90 grammi d'aceto radicale.

3040. *Aceto canforato di Raspail.* — Polverizzate 30 grammi di canfora in un mortaio di porcellana, aggiungendo qualche po' d'alcool, poi sciogliete per triturazione in 1000 grammi d'aceto di vino che aggiungerete a poco a poco.

3041. *Aceto igienico.* — Fate macerare per alcune ore 177 grammi d'essenza di garofani, 177 d'essenza di lavanda, 88 grammi d'essenza d'origano e 2800 grammi di resina di benzoino, in 52,100 grammi d'acquavite a 60°, poi aggiungete 10 litri di buon aceto di vino.

3042. *Aceto fenicato* (Quesneville).

Aceto comune	820	grammi
Acido fenico cristallizzato	200	»
Canfora	5	»

Fate macerare, poi colorite con un po' di fucsina.

3043. *Aceto verginale.* — Fate macerare per otto giorni, poi filtrate:

Benzoino	20	grammi
Aceto forte	20	»
Alcool a 85°	20	»

Digitized by Google

3044. *Aceto di rose.* — Fate macerare per 15 giorni, in due litri di buon aceto bianco, 1000 grammi di rose, 125 grammi di legno di Rodi pestato e 125 grammi di tintura di benzoino, poi distillate a bagnomaria.

3045. *Acqua stitica di mirto.* — Una buona acqua tonica ed astringente è questa che si prepara mescolando e filtrando:

Alcool a 36°	500	grammi
Essenza di mirto	8	»
Acido tannico	15	»
Tintura di cautciù	30	»
Acqua di lavanda ambrata	500	»

Sapone.

3046. Un buon sapone da toilette deve essere untuoso, di grana fina, spessa, uguale, di sapore un po' alcalino, di odore dolce; non deve nè render troppo morbida, nè indurire la pelle. I saponi molto leggeri e trasparenti sono i meno economici. I saponi colorati in verde e in rosso sono qualche volta dannosi.

3047. Per fabbricare un buon sapone da toilette, economico, triturate 500 grammi di bel sapone bianco e fatelo fondere a bagnomaria in 50 grammi d'acquavite; levatene le impurezze, decantando il liquido, e fate volatilizzare l'acquavite a bagnomaria, poi colate la massa liquida in piccole forme di carta. Si potrà colorire il sapone con un po' di carminio sciolto nell'acqua, e profumare, aggiungendo, dopo la decantazione, qualche goccia d'un'essenza qualunque. Per avere del sapone alla glicerina, si adoperino parti uguali di sapone bianco e di glicerina pura.

3048. *Sapone di spermacete.*

Sapone bianco	1000	grammi
Spermacete	125	»
Fiele di bue	60	»
Miele	125	»
Essenza di rosmarino	60	gocce
Succo di sei limoni		
Essenza di limone	2	»
Spirito di rose	90	grammi
» d'arancio	90	»

Mescolate il tutto in un mortaio di marmo, fate fondere a bagnomaria, passate allo staccio e colate.

3049. *Sapone al miele.*

Sapone bianco	150	grammi
Miele comune	150	»
Benzoino	35	»
Storace	18	»

Operate come pel sapone di spermacete.

3050. *Falsificazione del sapone.* — Raschiate un pezzetto del sapone che sospettate contenga sostanze eterogenee, come farina, fecola, silice, allumina, calce, ec., ponete la raschiatura in una fiala, versatevi dell'alcool, fate sciogliere a bagnomaria e filtrate. Nel filtro avrete tutte le materie estranee insolubili.

Profumi.

3051. Un mezzo semplicissimo per ottenere i principii aromatici d'un grande numero di fiori è il seguente: Pestate i fiori in un mortaio, versate la poltiglia in una boccia insieme ad alquanto etere idrico, chiudetela ermeticamente, e lasciate macerare per qualche giorno. Poi versate il tutto in un pannolino, che torcerete per spremere il succo, che porrete in una capsula di porcellana sovra un bagno di sabbia calda per vaporizzare l'etere. Versate la sostanza siropposa che ne avrete in una bottiglietta con alquanto alcool, lasciate macerare per alcuni giorni, e filtrate.

3052. I seguenti miscugli servono a riempire de' piccoli sacchetti che serviranno a profumare la biancheria, la carta da lettere, od altro. Le sostanze impiegate debbono essere ben secche e polverizzate in un mortaio.

3053. *Profumo di Cipro per sacchetti.*

Legno di rosa	500	grammi
» di cedro	500	»
» di sandalo polverizzato.	500	»
Essenza di legno di rosa	6	gocce
Muschio	2	grammi

3054. *Profumo di frangipane per sacchetti.*

Radice d'iride polverizzata	1500	grammi
Vetyver polverizzato	125	»
Legno di sandalo polverizzato.	125	»
Essenza di rose	2	»
» di sandalo	2	»
» di neroli	2	»
Muschio polverizzato	18	»
Ambra polverizzata	17	»

3055. *Profumo d'eliotropio per sacchetti.*

Iride polverizzata	200	grammi
Foglie di rose polverizzate	100	»
Fava tonka polverizzata	50	»
Gusci di vainiglia pestati	25	»
Muschio polverizzato	1	grammo
Essenza di mandorle amare	2	gocce

3056. *Profumo di lavanda per sacchetti.*

Fiori di lavanda polverizzati	75	grammi
Benzoino in polvere	20	»
Essenza di lavanda	1	goccia

Digitized by Google

3057. *Profumo alla marescialla per sacchetti.*

Legno di sandalo polverizzato.	280	grammi
Radice d'iride polverizzata....	280	»
Foglie di rose polverizzate....	140	»
Chiodi di garofano polverizzati	140	»
Essenza di cassia.....	140	»
Muschio in grani.....	1	grammo

3058. *Profumo di violette per sacchetti.*

Fiori di cassia polverizzati	grammi	1000
Petali di rose polverizzati.	»	500
Radice d'iride polverizzata	»	1000
Benzoino polverizzato....	»	250
Muschio in grani.....	»	1,17
Essenza di mandorle amare	»	0,44

3059. *Pastiglie del serraglio.*

Benzoino.....	2 parti
Balsamo del Tolù.....	1 parte
Sandalo citrino.....	1 »
Carbone di legna leggero	25 parti
Nitro.....	2 »
Mucilagine di gomma adragante, quanto occorre.	

Se ne fa colla mucilagine una pasta che si divide in piccoli coni, i quali si lasciano asciugare e s'accendono con un carbone ardente alla punta quando occorra. La mucilagine si prepara facendo digerire per 24 ore una parte di gomma in nove parti d'acqua, passando attraverso a un pannolino, spremendo, e sbattendo in un mortaio il liquido vischioso.

3060. *Altre pastiglie del serraglio.*

Benzoino.....	60 parti
Balsamo del Tolù.....	8 »
Sandalo citrino.....	1 parte
Laudano.....	4 parti
Carbone di pioppo.....	190 »
Mucilagine di gomma adragante, quanto occorre.	

3061. *Polvere d'Oriente.*

Storace.....	16 grammi
Benzoino.....	8 »
Balsamo della Mecca	8 »
Chiodi di garofano.....	3 »
Sandalo citrino.....	4 »
Ambra grigia	1 grammo

Polverizzate tutte queste sostanze e mescolatele. La polvere si brucia per profumare gli appartamenti, entro capsulette di porcellana o di metallo forate, delle quali si scaldano i piedi.

3062. *Essenza reale.* — Fate sciogliere in 100 grammi d'alcool a 90°:

Ambra grigia	grammi	2,5
Muschio.....	»	1,5
Essenza di rose.....	grammi	0,2
» di cannella.....	»	0,2
» di legno di Rodi	»	0,2
» di fiori d'arancio.....	»	0,3
Carbonato di potassa	»	0,6

Agitate, e, 48 ore appresso, filtrate. Ne avrete un delizioso profumo per fazzoletti.

Belletti.

3063. Diconsi belletti in genere i composti che le donne sogliono talora applicarsi sul viso per simulare una freschezza e un colorito che più non hanno, e di cui gli artisti di teatro si servono per dar maggior risalto al colore del volto che apparirebbe altrimenti pallido in fondo alla scena. I belletti sono sempre dannosi, quando pure non siano direttamente pericolosi, perchè, preparati con principii minerali venefici, otturano i pori, impediscono la traspirazione, e finiscono coll'ingiallire la pelle e farvi apparire rughe precoci.

3064. Uno dei *bianchi* meno dannosi si ottiene mescolando in un mortaio:

Silice in polvere finissima	50	grammi
Bianco di zinco.....	300	»
Talco in polvere finissima	25	»
Acqua filtrata	700	»

3065. Il *bianco di perla* liquido per gli artisti di teatro si ottiene ponendo 114 grammi di sottonitrato di bismuto in un mortaio, poi incorporandovi a poco a poco 500 grammi d'acqua di rose o di fiori d'arancio.

3066. La polvere di riso (*cipria*) e quella d'iride hanno l'inconveniente di disseccare la pelle. Inoltre quasi sempre contengono dell'amido o del carbonato di calce. Le signore quindi non ne abusino.

3067. Il cosiddetto *bianco francese* non è altro che talco polverizzato passato attraverso a uno staccio di seta finissimo.

3068. La cosiddetta *polvere di perle* è un miscuglio di

Talco polverizzato.....	500	grammi
Sottonitrato di bismuto.....	28	»
Ossido di zinco.....	28	»

3069. I *rossetti*, quando son fatti con cartamo, cocciniglia o carminio, non sono nocivi. Sono pericolosi quelli a base di vermiglio o di minio, perchè questi sali mercuriali sono venefici e spesso danno luogo ad eruzioni cutanee.

3070. Un rossetto innocuo si ottiene mescolando in un mortaio con un po' d'acqua

Digitized by Google

distillata, poi lasciando asciugare entro vasetti:

Cartamina in polvere	8	grammi
Talco impalpabile	100	»
Soluzione di gomma adragante	20	gocce
Olio di mandorle dolci	8	»

3071. Il cosiddetto *fior di rose*, o rossetto per le labbra, si prepara ponendo 7 grammi di carminio finissimo in una bottiglia capace d'un litro e lasciandovelo macerare in 14 grammi di ammoniaca liquida per due giorni. Poi si aggiungono 500 grammi d'acqua di rose e 14 grammi di alcoolato di rose. Si lascia stare per otto giorni, poi si decanta.

Depilatori.

3072. Diconsi *depilatori* i preparati che servono a distruggere i peli di certe parti del corpo delle donne specialmente, come le braccia, le labbra, ec. Esse peraltro debbono ben guardarsi dal far uso a questo scopo dei rimedi vantati da ciarlatani nelle quarte pagine dei giornali, perchè quasi sempre pericolosi. I depilatori a base d'orpimento sono da proscriversi.

3073. Una pasta depilatoria innocua si può ottenere nel modo seguente: Fate sciogliere 100 grammi di solfidrato di soda in 500 grammi d'acqua filtrata. Mettete in un mortaio 250 grammi di calce viva in polvere e 850 grammi d'amido, e triturateli aggiungendo a poco a poco la soluzione, sino ad averne una poltiglia uguale che si verserà in bottigliette provviste di tappo smerigliato. Per servirsene basta versarne qualche goccia sulla pelle, e lasciarvela sino a che si sentirà un leggero bruciore; poi si leverà con un pannolino.

Acque, pomate, sapone e tinture pei capelli e per la barba.

3074. *Acqua ateniese.*

Acqua di rose	4500	grammi
Alcool a 90°	450	»
Legno di sassofrasso	125	»
Potassa perlacea	28	»

Fate bollire il legno e l'acqua di rose in un vaso di porcellana, poi, quando il liquido è raffreddato, aggiungete la potassa e l'alcool, e filtrate.

3075. *Lozione per arrestare la caduta dei capelli* (Stratin).

Spirito d'ammoniaca aromatico	15	grammi
Glicerina	8	»
Tintura di cantaridi	2 a 4	»
Acqua distillata di rosmarino	100	»

Si adopera due volte al giorno servendosi d'una spugna o d'una spazzola.

3076. *Pomata contro la caduta dei capelli* (Dupuytren).

Midollo di bue	300	grammi
Acetato di piombo cristallizzato	5	»
Balsamo nero del Perù	20	»
Alcool a 60°	50	»
Tintura di cantaridi	2	»
» di garofani	20	gocce
» di cannella	20	»

Se ne ungano ogni sera i capelli.

3077. *Lozione per arrestare la caduta dei capelli* (Wilson).

Acqua di Colonia	50	grammi
Tintura di cantaridi	6	»
Essenza di rosmarino	10	gocce
» di lavanda	10	»

Se ne fanno delle frizioni ogni sera con un pezzetto di flanella.

3078. *Lozione contro la calvizie* (Landerer).

Foglie d'alloro polverizzate	60	grammi
Chiodi di garofano polverizzati	8	»
Alcoolato di lavanda	120	»
» d'origano	120	»

Fate macerare per sei giorni, filtrate, aggiungete 15 grammi d'etere solforico, e fatene delle frizioni sera e mattina.

3079. *Pomata contro la calvizie* (Neligan).

Sugna	60	grammi
Cera bianca	8	»
Balsamo del Tolù	8	»
Essenza di rosmarino	20	gocce
Tintura di cantaridi	4	grammi

Fate fondere la sugna e la cera a un calore moderato, poi, quando il miscuglio sia freddo, aggiungete il balsamo sciolto in un po' d'alcool, l'essenza e la tintura. Se ne fanno delle unzioni sera e mattina.

3080. *Pomata contro l'alopecia* (Hardy).

Grasso di bue	30	grammi
Olio di ricino	12	»
Acido gallico	1	grammo
Alcoolato di vainiglia	2	grammi

Fate fondere il grasso coll'olio, mescolateli in un mortaio coll'acido gallico, e aggiungete l'alcoolato. Se ne fanno delle unzioni

Digitized by Google

3081. *Tintura per sgrassare i capelli.*

Scorza di Panama (*quillaya*)...	100	grammi
Alcool a 70°.....	400	»

Triturate la scorza e fatela macerare per quattro giorni nell'alcool. Poi filtrate e aggiungete un grammo d'essenza di bergamotta.

3082. *Pomata pei capelli* (Steege).

Burro di cacao.....	40	grammi
Olio d'oliva puro.....	20	»
Chinina.....	4	decigrammi
Tannino.....	6	»
Tintura aromatica.....	8	»

3083. *Tintura bionda pei capelli e la barba.* — Fate sciogliere un grammo di cloruro d'argento in 12 grammi d'ammoniaca liquida a 22°, un grammo di solfato di rame in 88 grammi d'acqua distillata, e mescolate il tutto. D'altra parte mescolate cinque grammi di solfuro di sodio cristallizzato, un grammo d'acqua di Colonia e 100 grammi d'acqua di rose. Quando volete servirvene, lavate i capelli o la barba con acqua di sapone, asciugateli, umettateli leggermente colla prima soluzione per mezzo d'una spazzola, poi colla seconda. Minore sarà la quantità d'acqua nella prima soluzione, più chiara sarà la tinta bionda.

3084. *Tintura bionda istantanea.* — Sgrassate i capelli o la barba, poi umettateli con una soluzione d'un grammo di acido pirogallico in 10 grammi d'acqua.

3085. *Acqua di Florida.*

Acetato neutro di piombo....	grammi	2,8
Solfo.....	»	2,6
Acqua di rose.....	»	94,6

Sgrassate i capelli, poi umettateli con la detta acqua. In capo a tre o quattro giorni si coloriranno in nero. L'effetto sarà istantaneo esponendo i capelli ad una emanazione solfidrica.

3086. *Tintura alla piombaggine.* — È un'ottima tintura per tingere in castagno i capelli. Essa consiste in una soluzione di piombite di potassa che si prepara sciogliendo in una lisciva di potassa del litargirio preparato di recente, quanto il liquido ne può assorbire. Poi s'allunga la soluzione d'un peso d'acqua uguale al peso della soluzione di potassa adoperata.

3087. *Acqua delle fate* (Bobierre).

Acetato di piombo.....	25	grammi
Iposolfito di soda.....	100	»
Acqua di rose.....	1000	»
Glicerina.....	5	»

Tinge i capelli e la barba in nero.

3088. *Acqua giovanile.*

Soluzione prima:

Acetato di piombo	25	grammi
Acqua di rose.....	1000	»

Soluzione seconda:

Solfuro di rodio.....	20	grammi
Acqua di rose.....	1000	»

Si adoperano una dopo l'altra per tingere i capelli e la barba in nero.

3089. *Sapone per la barba.*

Sapone bianco.....	750	grammi
Carbonato di potassa.....	62	»
Acquavite.....	1000	»

Ponete il tutto in una bottiglia ben chiusa, lasciate per due giorni al sole, poi passate attraverso a un pannolino.

3090. *Essenza di sapone per la barba.* — Fate sciogliere 87 grammi di sapone bianco in 100 grammi d'acquavite, poi aromatizzate la soluzione con una goccia d'essenza di mandorle amare, o altro a piacere.

3091. *Polvere di sapone per la barba.* — Mescolate parti uguali di farina di frumento e di sapone bianco disseccato e polverizzato, poi aromatizzate con un olio essenziale o una polvere odorosa qualsiasi.

3092. *Brillantina.* — La brillantina per render lucidi i capelli e la barba è un liquido alcoolico aromatizzato con un profumo qualunque, e nel quale si fa sciogliere circa il 10 per 100 del suo peso di glicerina pura o d'olio di ricino preparato di recente.

Igiene dei denti.

3093. I denti, organi della triturazione dei cibi solidi e della retta pronuncia, sono soggetti a facile alterazione. L'uso degli spilli e l'abuso degli stuzzicadenti, specialmente metallici e di penna animale, sono frequenti cause di scalfitture che favoriscono poi la carie.

3094. La carie è la decomposizione chimica dei sali terrosi della parte del dente affetta. È la malattia più comune dei denti. Gli acidi ne sono la principale causa. Al suo sviluppo contribuiscono elementi parassitari (*Leptothrix buccalis*), l'eredità, la costituzione individuale, alcune malattie acute, come la febbre tifoidea, l'uso prolungato dei mercuriali e di altri medicamenti, le rapide variazioni di caldo e freddo, il clima umido e palustre.

Digitized by Google

3095. Quanto all'uso del tabacco i pareri sono diversi. Meglio, nel dubbio, astenersene. Quelli che non vogliono far ciò, usino almeno il bocchino perchè il fumo sia più fresco, e se usano pipe di gesso ne avvolgano l'imboccatura con un pezzetto di tubo di gomma. L'uso del masticar tabacco è assolutamente da proscrivere.

3096. Operando a tempo si hanno moltissime probabilità di salvare i denti cariati. La nettezza dei denti è il fattore principale dell'arresto della carie. E a tal uopo, meglio d'ogni dentifricio raccomandasi l'uso dell'acqua di sapone e d'uno spazzolino di forza mediocre, dall'alto in basso e viceversa: non di traverso.

3097. Le cause principali del mal di denti sono: l'infiammazione della polpa dentale e del suo involucro, prodotta da traumatismo, o da impressioni di caldo e di freddo, o da otturazioni metalliche, o da sostanze irritanti; la condizione morbosa dei rami nervosi che affluiscono ai denti; gli sconcerti degli organi digerenti; per le donne l'aumentata sensibilità durante la gestazione; la condizione reumatica frequentissima e l'esostosi.

3098. L'eliminazione della causa è naturalmente la prima cosa da farsi. Si eviterà soprattutto, e sempre, di soggiornare in luoghi umidi e in ambienti ventilati a doppia corrente, o almeno si turerà il meato uditivo con un po' di bambagia intrisa nell'olio di mandorle. Il solfato di chinina misto all'oppio, quando la causa sia reumatica, vince sempre il male. La tintura di benzoino, il laudano, una sciacquata con un liquore alcoolico molto forte, spesso giovano ad attutire il mal di denti.

3099. Ogni dentista, ogni farmacista, ogni profumiere è l'inventore o lo spacciatore d'una polvere dentifricia o d'un liquore odontalgico. Ognuno naturalmente vanta il proprio dicendo corna di quello degli altri. Sia lecito a noi dir male di tutti, e invitare i nostri lettori, e le lettrici specialmente, a diffidare almeno di tutti i dentifrici dei quali ignorino la composizione.

3100. La polvere di corallo porfirizzata, lo smeriglio, i dentifrici che contengono allume, cremor di tartaro, acidi, sono assolutamente da bandire. La polvere più utile e innocua si ottiene mescolando e aromatizzando con poche gocce d'un'essenza qualunque, 50 grammi di polvere di carbone porfirizzata, 30 grammi di polvere di chinina grigia e 8 grammi di carbonato di magnesia.

3101. *Elisire dentifricio di Miathe.*

Zucchero di latte polverizzato.	400	grammi
Tannino puro	6	»
Lacca carminata	4	»
Essenza di menta	8	»
» di anici	8	»
» di fiori d'arancio	4	»

3102. *Oppiato rosso.*—Quest'oppiato vantato dai farmacisti, ma che noi non consigliamo, si ottiene mescolando bene in un mortaio:

Polvere di corallo	125	grammi
Osso di seppia	30	»
Cremor di tartaro	60	»
Cocciniglia	30	»
Allume	2	»
Miele bianco	300	»

3103. *Acqua odontalgica di Botôt.* — Poche gocce di quest'acqua in un bicchier d'acqua pura bastano per sciacquare la bocca, e profumarla. Si ottiene facendo macerare per quindici giorni:

Chiodi di garofano pestati	8	grammi
Cannella	8	»
Anici	30	»
Cocciniglia	10	»
Acquavite	875	»

Poi aggiungendo, dopo aver filtrato, 5 grammi d'essenza di menta.

3104. *Acqua di Delabarre.* — È un liquore odontalgico che gode di qualche reputazione. Si prepara facendo macerare per tre giorni, poi filtrando:

Alcool	125	grammi
Essenza di menta	20	gocce
» di rose	8	»
Cocciniglia	5	decigrammi
Cremor di tartaro	6	»

3105. *Acqua d'O'Meara.* — È una delle migliori. Si prepara facendo macerare per alcuni giorni, poi filtrando:

Radice di vetyver	40	grammi
» di piretro	150	»
Chiodi di garofano	3	»
Radice d'iride	6	»
Semi di coriandoli	6	»
Radice d'orcanetta	6	»
Essenza di menta	6	»
» di bergamotta	6	»
Alcool	600	»

3106. *Polvere dentifricia al cautciù.*

Carbone di pioppo in polvere fina	28	grammi
Radice d'iride polverizzata	4	»
Cautciù polverizzato	2	»
Scorza di cassia polverizzata	2	»
Mirra in polvere	1	grammo

Digitized by Google

3107. *Polvere dentifricia grigia* (Carabelli).

Osso di seppia	15	grammi
Occhi di gambero	15	»
Cannella	12	»
Iride di Firenze	12	»
Carbone di tiglio	50	centigrammi

Polverizzate finamente e mescolate bene.

Spugne, spazzole e pettini.

3108. Le spugne che si vendono comunemente sono piene di sabbia. Per liberarnele si battono con una bacchetta e si sciacquano a più riprese; poi si immergono in acido cloridrico comune allungato con sei parti d'acqua, e si lavano ancora con molta acqua pura.

3109. Per imbianchire le spugne, si tuffino in una soluzione d'acido solforoso che segni 4° all'areometro di Baumè, e si rinnovi l'operazione per otto giorni, lavandole dopo con acqua; oppure si lavino con una lisciva calda di soda, e si tengano per 24 ore nell'acido cloridrico allungato e col 6 per 100 di iposolfito di soda sciolto in un po' d'acqua.

3110. Quando le spugne da toilette hanno servito per molto tempo, si potranno nettare lavandole con soda sciolta in 10 volte il suo peso d'acqua, lasciandovele immerse per 24 ore, poi sciacquandole, prima in acqua pura, poi in acqua contenente il 10 per 100 d'acido cloridrico, poi ancora in acqua pura.

3111. Le spazzole da capelli non si dovrebbero mai lavare; ma solo fregare con della crusca. Quando i crini siano diventati troppo flessibili, si immergeranno nell'ammoniaca per qualche ora, poi si lasceranno asciugare. I pettini, d'osso, di corno, o d'avorio, si puliscono lasciandoli per alcune ore in una soluzione di ammoniaca, al 10 per 100, poi sciacquandoli e asciugandoli con cura.

Vaporizzatori.

3112. Diconsi *vaporizzatori* o *polverizzatori* gli apparecchi destinati a dividere in minutissime goccioline i liquori profumati, per profumare le stanze, o anche i capelli o la barba.

3113. I vaporizzatori più comuni consistono di due tubi di vetro uniti ad angolo retto da una cerniera. Il tubo verticale finisce superiormente con un'apertura strettissima; la sua estremità inferiore è immersa in una bottiglia contenente il liquido profumato. Soffiando nel tubo orizzontale, il liquore è trascinato dalla corrente d'aria, ed esce dal tubo verticale sotto forma di pulviscolo.

3114. Un polverizzatore automatico molto usato consiste di una fiala di cristallo munita d'una palla di cautciù dalla quale parte un tubetto di vetro che penetra nella fiala, sin quasi al fondo, dove è il liquido. Comprimendo la palla colla mano, si determina l'ascensione del liquido che sfugge polverizzato, misto ad aria, per una apertura laterale praticata nel tubo che serve a fissare mediante una vite la palla alla fiala.

Uccelliera.

3115. L'allevamento e l'educazione degli uccelli è per molti una larga sorgente di piacere. La maggior parte dei nostri piccoli uccelli cantori s'allevano bene nelle gabbie e nelle uccelliere. I più ricercati a questo scopo sono i fringuelli, i cardellini, i canarini, i verdoni, le capinere, gli usignuoli, i fanelli, l'allodole; sono pure molto ricercati i pappagalli.

3116. Le gabbie nelle quali si allevano gli uccelli, siano essi isolati, siano diverse specie insieme, variano all'infinito nelle loro forme e nelle loro dimensioni. Uccelliere diconsi in generale più specialmente le grandi gabbie nelle quali si tengono in numero più o meno grande uccelli diversi.

3117. L'uccelliera, sia mobile e tenuta in una stanza, o fissa in un parco o in un giardino, chiusa da tre muri e, sul davanti, da una grata, deve essere esposta ad est o a sud-est. Nelle notti fredde, sarà bene tendere una stuoia davanti alla grata. Il tetto delle uccelliere fisse deve essere per quanto è possibile molto saliente.

3118. Il pavimento delle uccelliere fisse deve essere sparso di sabbia finissima. Dei piccoli alberi ramosi debbono permettere agli uccelli di appollaiarsi a loro piacere. Le uccelliere debbono essere sempre abbondantemente provviste d'acqua e di grano. La massima pulizia è necessaria. Le uccelliere destinate agli uccelli dei paesi caldi, come i bengalini, le vedove, i cardinali, ec., debbono custodirsi nelle serre.

3119. Quasi tutti gli uccelli che si sogliono allevare, si nutrono di grani. Il

Digitized by Google

miglio, il panico, l'anagallide, qualche foglia d'insalata, qualche cardoncello, dei vermi da farina, qualche rosso d'uovo, del cuore di bue tagliato a pezzettini e misto a mollica di pane, formano la base del loro nutrimento. Dei semi di canapa non bisogna darne in grande copia, perchè troppo eccitanti.

3120. *Pappagalli.* — I pappagalli sono fra gli uccelli quello che sono fra i mammiferi i quadrumani: sono delle vere scimmie pennute quanto a intelligenza. Dotati d'uno spirito d'imitazione grandissimo, suscettibili di vivissimo affetto e di riconoscenza, capaci d'imparar a parlare, allegri, vestiti di superbe livree, sebbene talora cattivi, specialmente coi bambini, sono fra gli uccelli più ricercati per l'allevamento.

3121. Bisogna prenderli molto giovani per avvezzarli, perchè s'affezionino e imparino a parlare. Il prezzemolo e le mandorle amare sono per essi dei veri veleni. Non rifiutano la carne, il pesce cotto, i dolci. Amano molto lo zucchero. Succhiano i frutti teneri. I vini dolci piacciono ad essi moltissimo, e se ne ubriacano facilmente. Sono amantissimi dei bagni. Per le grandi specie i cibi migliori sono: il riso, i semi di canapa, l'avena, l'insalata, i cavoli, i frutti; per le piccole: il miglio, il sorgo, l'insalata, il panico.

3122. Un'istruzione regolare, costante, riesce quasi sempre, perchè hanno buona memoria, e ritengono per anni le impressioni ricevute. Nuoce l'eccessiva indulgenza, come l'eccessivo rigore. Prima condizione peraltro è quella di tenerli in stretta prigionia e sorveglianza. La libertà può essere accordata solo a istruzione finita: deve però essere sempre accordata quando se ne desideri la propagazione. In tal caso una stanza con un tronco d'albero di legno dolce, cavo, con un foro, è sufficiente.

3123. Il *pappagallo cinerino* (*Psittacus erithacus*) è fra i più comuni. Esso sa guadagnarsi la simpatia dell'uomo con la dolcezza, la docilità, la più singolare intelligenza: è fra i più atti a imparare a parlare e cantare. Proviene dall'Africa e dall'America Meridionale.

3124. I *cacatua* (*Plyctolophus*) provengono dall'Australia. Si distinguono soprattutto pel ciuffo sul capo, e pei colori eleganti, bianco e roseo d'ordinario, delle penne. Alla eccellente memoria accoppiano grande intelligenza: imparano presto a parlare, e ad applicare sensatamente le parole e le frasi imparate.

3125. Le *are* sono i più grandi fra i pappagalli a coda lunga. Vivono nell'America Meridionale. L'*ara macao* o ara rossa è fra le specie più belle. Sebbene non si possa dire che siano incapaci di parlare, imparano almeno molto più difficilmente dei cacatua e dei cinerini.

3126. Il *parrocchetto canoro* (*Melopsittacus undulatus*) è fra i più simpatici pappagalli per la sua amabilità e per la sua grazia. Si riproduce in schiavitù molto facilmente. Ama il miglio e le foglie succose. Sprezza i frutti, lo zucchero. Imita in modo sorprendente le complicate modulazioni dei più abili uccelli cantori.

3127. *Canarini.* — Il canarino (*Dryospiza canaria*), originario delle isole Canarie, è oggidì completamente acclimatato in tutta Europa. È uno dei più graziosi uccelli che si possano allevare. I semi di rapa e il miglio misti formano la base del loro nutrimento. Nelle gabbie si suol mettere un osso di seppia. Debbono esser sempre provvisti di molta acqua purissima.

3128. I canarini verdi o con grandi macchie verdi sono robusti, ma proclivi a gridar troppo forte; i brunastri sono fiacchi e poco fecondi; gli occhi rossi sono indizio di fiacchezza. Per ottener buoni cantori, bisogna procurarsi maschi e femmine di buona razza, e rinunciare all'idea di farli ammaestrare da lodole, fringuelli, usignoli. I suoni squillanti ed i trilli acuti sono imparati più facilmente dei gorgheggi profondi, dei suoni a flauto.

3129. Gli individui giovani che devono essere ammaestrati, si collochino in modo che non sentano il canto d'altri uccelli, lontano dalle finestre, separati dalle femmine. Il lor cibo consista unicamente di semi di ravizzone e di briciole di pane ammollite nell'acqua. Le gabbie fatte in parte d'ottone o inverniciate si debbono proscrivere. Il fondo si sparga di sabbia, con frantumi di gusci d'uova o di conchiglie. I posatoi siano di tiglio. I cancelletti si aprano dal basso in alto.

3130. Il luogo ove si tengono le gabbie deve essere in ogni stagione piuttosto caldo. Dai raggi ardenti del sole si proteggano mediante una tenda. I canarini nelle stanze si proteggano dalle correnti d'aria. Le raucedini si curano con scagliola mista con un po'di carota tritata.

Digitized by Google

3131. Volendo ottenerne la riproduzione, bisogna scegliere maschi non troppo grassi. Se si tengono i canarini in gabbia, questa deve essere spaziosa. Quando la femmina ha deposte le uova, bisogna allontanare il maschio, perchè non sia veduto dalla femmina covante. I nidi debbono essere posti in modo da potersi togliere e ricollocare. I migliori nidi son cassettine rettangolari con tre strati: di cenere, di sabbia e di muschio. Bisognerà poi provvederli di filacce.

3132. L'incubazione dura da 13 a 15 giorni. A 21 giorni i piccini cominciano a volare; a 25 o 30 mangiano da sè. Quattro settimane dopo cominciano a mutar le piume. Prima ancora della muta, i maschi cominciano a cantare; anzi questo canto serve a distinguerli dalle femmine, il canto delle quali è interrotto. Le femmine d'un anno sogliono fare due o tre covate, di tre a cinque uova ciascuna. Se i piccini sono dimenticati, si potranno nutrire mediante una penna d'oca con una miscela di semi di colza ammolliti e triturati e di semi di papavero macinati, e con un po' di mollica ammollita nell'acqua.

3133. Il canarino è molto intelligente. Si possono avvezzare a scernere colori, numeri, ec. La educazione dei canarini, come dei cardellini, s'ottiene specialmente coll'affamarli. Un pezzetto di zucchero o un granello di canapa sono per essi il premio più gradito.

3134. *Cardellini.* — Il cardellino (*Carduelis elegans*) è un uccello comunissimo in Italia. È grazioso non solo per le belle forme e per l'elegante colorito, ma anche pei suoi costumi. È agilissimo, prudente, valente cantore. È facile impadronirsene, specialmente d'inverno, quando cerca l'alimento sui cespugli dei cardi, con panie, schiacce o reti.

3135. In gabbia si mostra dapprima pauroso, ma ben presto s'affeziona, e basta un mese di cure per avvezzarlo a far molti piccoli giuochi, a volar fuori della gabbia e a tornare. Si possono tenere cardellini e altri uccelli in una sola gabbia, come si possono accoppiare i cardellini coi canarini, producendo bellissimi ibridi.

3136. Per cibo si raccomandano i semi di papavero alternati con semi di cardi e di bardane, e di canapa, triturati con verdura. I piccini, appena tolti dal nido, si nutrono, prima con mollica di pane ammollita nel latte, poi con semi di papavero ammolliti nell'acqua.

3137. *Fanelli.* — Il fanello (*Cannabina linota*) è un elegante uccelletto dalla testa rossa e grigia, dal petto rosso vivo, dal corpo grigio-bruno, che nell'estate abita i luoghi montuosi. È allegro, socievole, sebbene timido. Il maschio, fatto prigione in giovane età, impara facilmente il canto di altri uccelli. Canta allegramente tutto l'anno. In gabbia si nutre con semi di colza, verdure e insalata.

3138. *Ciuffolotti.* — Il ciuffolotto (*Pyrrhula vulgaris*) è un grazioso uccelletto che vive nella regione dei faggi di tutte le nostre montagne. È uno dei migliori cantori che si conoscano. Riesce a ripetere sino a tre o quattro ariette che gli vengano zuffolate di continuo. Bisogna però tenerlo isolato. La gabbia vuol essere spaziosa, pulita, ben provvista d'acqua. Il cibo consiste di semi di colza, e ogni tanto di verdura. Basta un ciuffolotto imbalsamato per farlo cadere nelle panie.

3139. *Fringuelli.* — Il fringuello comune (*Fringilla cœlebs*) si trova da noi in tutti i tempi. È facile prenderlo con una gabbia a trabocchetto che ne contenga uno prigioniero. È un uccello utilissimo per la caccia che dà agli insetti. Si mantiene coi semi di colza. Il suo canto è bellissimo. L'uso di acciecarlo è riprovevole e inutile.

3140. *Lucherini.* — Il lucherino comune (*Spinus viridis*) si trova da noi in autunno. È uno dei più graziosi fringuelli che si conoscano. Il canto, senza essere molto armonioso, non è ingrato. Impara giuochi d'ogni fatta, s'affeziona molto al padrone. Si alimenta coi semi di abete, papaveri, colza, alternati con un po' di verdura.

3141. *Verdoni.* — Il verdone (*Chloris hortensis*) è comunissimo in Italia d'estate e d'autunno. Come uccello da gabbia val poco, perchè poco intelligente e privo della dote del canto. Non si può tener con altri uccelli, perchè è un vero accattabrighe. Si propaga facilmente, e i piccini, purchè messi con fringuelli o canarini, possono imparare a cantare. Si nutre con semi di colza e di canapa e con verdura.

3142. *Calandre.* — La calandra (*Melanocorypha calandra*) è un uccello in alcuni luoghi d'Italia comunissimo; in alcuni altri manca affatto. È uno dei migliori cantori che si conoscano. In campagna è l'eco di tutti gli uccelli. Porgendole cibo da usignolo (vedi n^{i} 3149 e seguenti) e qual-

Digitized by Google

che seme, canta tutto l'anno, eccettuato solo il tempo della muta. Devesi tener sola.

3143. *Stornelli.* — Lo stornello comune (*Sturnus vulgaris*) è un piacevolissimo uccello da camera. Nell'alta Italia si trova nella buona stagione dove nidifica spesso sui tetti delle case di campagna: nell'Italia centrale e meridionale è uccello di passaggio, e sverna difficilmente. Apprende con grande facilità non solo a cantare, ma anche a parlare. È molto intelligente, e s'affeziona molto al padrone.

3144. *Gazze.* — La gazza (*Pica caudata*) è comune in presso che tutta Italia. Manca in Sardegna. È intelligentissima. Tolta dal nido in giovane età si addomestica benissimo. Si nutre di carne, pane, formaggio. Si abitua facilmente a volare per la casa, a far giuochi, a cantare ariette, a balbettar parole. L'uso di tagliarle lo scilinguagnolo è barbaro e inutile. È ladra e rapace.

3145. *Merli.* — Il merlo (*Merula vulgaris*) è molto pregiato pel suo bellissimo canto. Ha bisogno di grandi uccelliere. È molto rapace. Molte specie di merli sono stazionarie in Italia; ma è maggiore assai il numero di quelle che vengono a svernare. Il merlo è intelligente assai, e facilmente s'affeziona.

3146. *Capinere.* — La capinera (*Curruca atricapilla*), comune in Italia, è fra i più valenti e famosi cantori dei nostri boschi e dei nostri orti. È un uccello elegante, grazioso, allegro, prudente. Il canto del maschio è appena inferiore a quello dell'usignolo. Si addomestica e si affeziona facilmente. Semolino, rape e bacche bastano a nutrirlo.

3147. *Usignoli.* — L'usignolo (*Luscinia philomela*) è il più celebre fra i cantori. È comunissimo in ogni parte d'Italia. Il suo canto ha modulazioni straordinariamente squisite. Ma non consiglieremmo nessuno a tener prigioniero un usignolo. Il suo allevamento è difficile, e quasi sempre non è altro che una lunga tortura inflitta al grazioso, insuperabile cantore.

3148. Chi voglia allevare un usignolo, deve prenderlo nel nido, quando il suo corpo è già coperto di penne. Possibilmente scelga un usignolo di prima covata. Lo tenga in un paniere ben imbottito di muschio e di cotone, e ben caldo, e non lo ponga nella gabbia, coperta anch'essa sul fondo di muschio, che quando può camminare.

3149. Il piccino domanda di continuo da mangiare; ma non bisogna dargliene che regolarmente e moderatamente. Dall'alba al tramonto si deve dar il cibo ad ogni ora, quattro beccate per volta, d'una pasta fatta di mollica di pane, di canapuccia macinata e di cuore di bue cotto e tagliuzzato finissimamente. Quando può mangiar da solo si potranno aggiungere dei vermi di farina e delle larve di formiche.

3150. All'usignuolo si può far imparare qualche aria, zufolandogliela colle labbra o col flauto; ma è da preferirsi il suo canto. Quando si possa coi piccini avere i genitori, e affidarne loro l'allevamento, le probabilità di riuscita sono maggiori. Bisogna rinunciare assolutamente all'allevamento dei piccini malati di gotta.

3151. *Civette.* — La civetta (*Athenæ noctua*) è un uccello che non merita punto il disprezzo di cui la colpiscono i superstiziosi. Oltre che utile per la caccia, può rendersi utile nella casa, nei giardini, per la caccia che dà ai topi, alle lumache, e ad altri dannosi animali, senza arrecare alcun danno. Si nutre di carne, e si affeziona facilmente.

Vestimenta.

3152. Se per premunirsi contro gli effetti nocivi delle vicissitudini atmosferiche, l'uomo guidato dalla intelligenza ha imparato a proteggere il suo corpo colle *vestimenta*, i medesimi mezzi di protezione possono alle volte riuscir fonte gravissima d'inconvenienti. Ond'è che l'igiene delle vestimenta è importantissima. (Vedi *Biancheria*, n[i] 929 e seg.)

3153. Le vesti debbono anzitutto essere *leggere*. La forza che deve impiegare l'organismo per sopportare il peso delle vesti, per quanto piccola sia, è sempre forza perduta. Inoltre, col crescere del peso, cresce anche la difficoltà dei movimenti: sicchè, o questi languono, o è necessario, perchè si compiano, uno sforzo, e in entrambi i casi il danno è palese.

3154. Le vesti, generalmente *ampie*, devono essere alquanto più chiuse verso le estremità, onde impedire in tal maniera che l'aria esterna possa troppo liberamente penetrare fra esse e la superficie del corpo. L'eccessiva strettezza nuoce inceppando la circolazione, opponendosi al

Digitized by Google

liberi movimenti del tronco e delle membra, rendendo più penoso il respiro, senza tener conto degli sconcerti relativi agli organi digerenti pel solo fatto della compressione meccanica, spesso gravissimi.

3155. Affinchè le vesti possano proteggere a dovere l'organismo contro l'influenza eccessiva del caldo e del freddo, e peggio dei rapidi loro cambiamenti, è necessario che siano in via generale dotate di una *scarsa conducibilità del calore.* Il colore delle vesti è in relazione diretta con tale proprietà. I colori chiari sono come cattivi conduttori raccomandati in ogni stagione dall'igiene, e specialmente durante l'estate e nei paesi caldi.

3156. Il *colore* delle vesti deve essere considerato anche sotto il punto di vista della natura delle sostanze adoperate per ottenerlo. Il giallo dato dal cromato di potassa, il rosso dal minio e dal cinabro, il verde dai preparati arsenicali e dai sali di rame, il turchino dal ferrocianuro di potassio, possono essere molto nocivi, sia per le polveri e pei vapori venefici ai quali danno origine e che entrano nell'organismo per le vie respiratorie, sia per la quantità che ne viene sciolta dal sudore e assorbita dalla pelle. Pertanto, a contatto diretto con la pelle non si metteranno che stoffe non colorate, o, nel caso contrario, si eviteranno sempre le stoffe che lasciano il colore.

3157. Importantissima proprietà delle vesti è la *porosità.* Le stoffe delle quali le vesti son fatte, quelle specialmente a contatto colla pelle, devono essere tali che attraverso i loro pori permettano liberamente l'esatto compimento delle funzioni cutanee, la produzione del sudore e la traspirazione cutanea; altrimenti ne deriverebbero gravi danni.

3158. Le vesti, infine, *non debbono mai essere umide,* nè per cause esterne, come l'immersione nell'acqua, la pioggia, la neve, nè per causa interna, come il sudore; in primo luogo perchè l'acqua o il sudore otturandone i pori le rende impermeabili e quindi improprie per le ragioni suddette, poi perchè l'acqua e il sudore stesso evaporando assorbono una notevole quantità di calorico che sottraggono al corpo. È necessario quindi cangiarle subito, o almeno mantenersi in continuo movimento.

3159. Le *materie prime* che variamente intessute servono a fabbricare le vesti, si ricavano presso che unicamente dal regno organico: gli animali forniscono a questo scopo le pelli, i peli, la lana, la seta; i vegetali il cotone, il lino, la canapa, la paglia, la gomma ed il legno.

3160. Le *pelli* prima d'essere adoperate vengono sottoposte alla conciatura che le rende più difficilmente putrescibili e perciò più atte ad essere conservate. Fornite ancora dei loro peli, alcune di esse servono alla fabbricazione delle pellicce, utili dappertutto nell'inverno, necessarie nei paesi freddi, che conservano a meraviglia l'interno calore, sebbene, essendo poco porose, a lungo andare le funzioni della cute ne soffrano; altre invece, private dei peli e conciate, servono a fabbricar calzature.

3161. Coi peli delle pelli degli animali si fabbrica il *feltro* del quale si fanno cappelli, pantofole, ec., e che si può dire press'a poco dotato delle stesse qualità della lana. (Vedi n° 3162.)

3162. La *lana* non è che il pelo degli animali ovini, intessuto. Cattiva conduttrice del calorico, è preziosissima. Inoltre i tessuti di lana sono molto porosi, permettono la traspirazione e la secrezione del sudore cui assorbono lasciandolo poi lentamente evaporare, senza sottrarre calore al corpo, grazie alla loro proprietà di cattivi conduttori; infine stimolano dolcemente la pelle nelle sue funzioni. Soltanto la lana, impregnandosi facilmente per la sua porosità dei miasmi, dei gaz, del sudiciume, devesi cangiar spesso, e lavar di frequente e con cura.

3163. Anche la *seta* è una stoffa preziosa dal punto di vista igienico. Sebbene non si consigli di portarla direttamente sulla pelle, essendo poco porosa, essa si raccomanda per la poca conducibilità del calorico.

3164. Il *cotone* è buon conduttore del calorico, assorbe il sudore, sebbene meno della lana, e lo lascia evaporare sottraendo molto calore al corpo. È un buon stimolante della pelle. L'*ovatta* non è altro che cotone greggio o in falda diviso in strati e tenuto insieme da uno strato di chiara d'uovo, e serve per imbottire gli abiti.

3165. I tessuti di *lino,* sebbene preferiti, per la morbidezza e la pieghevolezza, a quelli di cotone e di lana, oltre all'essere causa di mollezza, sono poco igienici, perchè buoni conduttori del calorico e perchè assorbono male il sudore, che evaporando presto toglie molto calore dal corpo

Digitized by Google

e sono perciò cause frequenti di raffreddori e di reumatismi.

3166. I tessuti di *canapa* sono dotati di tutte le qualità notate pei tessuti di lino; solo, le fibre della canapa essendo meno morbide e pieghevoli di quelle del lino, si preferiscono queste a quelle.

3167. La *paglia*, usata per fabbricare cappelli, è cattiva conduttrice del calorico; difende quindi molto bene dai raggi cocenti del sole. Sebbene poco porosa per sè, quando sia intrecciata, agevola di molto la traspirazione cutanea.

3168. La *gomma elastica* o *caucciù* e la *guttaperca* si adoperano per rendere impermeabili (vedi *Impermeabilità*, n° 1847) i tessuti, per farne mantelli da pioggia, abiti pei medici negli ospedali, ec. L'igiene raccomanda di non portar mai di tali tessuti sulla pelle, e di lavarli frequentemente.

3169. Il *legno* si adopera solo per far suola da scarpe, e, diviso in pagliuzze (legno di salice), per farne trecce e quindi cappelli. La cattiva conducibilità del calorico in entrambi i casi, e, nel primo, la lentezza con cui assorbe l'umidità, lo rendono un buon materiale.

3170. Ordinariamente il capo non viene mai coperto interamente da vesti. Il *cappello*, reso d'uso generale solo da circa quattro secoli, dovrebbe essere di paglia nell'estate, di feltro nell'inverno: sempre adattato alla forma del cranio, soffice, leggero, poroso. La tesa deve esserne più larga d'estate; il colore, specialmente in tale stagione, a preferenza chiaro. La fascia impermeabile interna, raccomandata dall'economia, è sconsigliata dall'igiene, e tanto più se colorata.

3171. La donna alla quale la moda (uno dei pochi casi in cui essa si trovi d'accordo colla igiene) consente di portare i capelli lunghi, d'ordinario raccolti in trecce, purchè non soverchiamente pesanti, può portar cappelli di forma e di consistenza molto più variate, trattandosi per essa d'un ornamento, più che d'un copricapo.

3172. Il cappello nell'interno delle abitazioni non si deve portare. Le ridicole *berrette da notte*, la *papalina*, sono pure da proscriversi. Le *parrucche*, quando sono consigliate dalla stessa igiene, nei casi di calvizie molto precoce, per esempio, siano veramente decenti, leggere, e.... d'un colore on troppo impudente.

3173. I *veli*, bianchi o colorati, semplici o raddoppiati, servono benissimo alla donna a difendere la faccia contro gli insulti del vento, della polvere, della luce troppo intensa. Le *maschere*, quali si adoperano in carnevale, sono antigieniche: soltanto di quelle fatte di rete metallica si dovrebbe far uso.

3174. Il collo, al pari della faccia, dovrebbe andar sempre scoperto, e l'abituarvisi sarebbe facile ed utile. L'abitudine alle *cravatte*, ai *solini*, ec., fa sì che se una debole corrente d'aria fredda ci sorprende quando ne siamo sprovvisti, una raucedine è il meno che ci possa capitare, e le bronchiti e i mali di gola non sono infrequenti.

3175. I sarti, i calzolai, gli incisori, i tipografi, gli scrittori, faranno bene, almeno durante il lavoro, a rimuovere dal collo qualsiasi pezzo di vestiario che valga, anche se leggermente, a comprimerlo. A chi, schiavo dell'abitudine, non può far a meno nè di collarini, nè di solini, nè di cravatte, raccomandasi di non portarne nè di troppo alti, nè di troppo stretti.

3176. La *camicia* non dovrebbe essere mai colorata. Quanto alla forma, sia ampia e chiusa bene sul petto. Nell'estate e per gli individui che sudano poco, le camicie di lino e di canapa servono bene. Nelle opposte condizioni dovrebbero essere surrogate da quelle di lana, dette flanelle.

3177. Coloro che vivono nei climi freddi, o soggetti ai venti e ai rapidi sbalzi di temperatura, i convalescenti, i gracili, i malaticci, quelli che esercitano professioni faticose nell'aria abitualmente umida (conciapelli, pescatori, lavandai), gli alpinisti, i viaggiatori, i marinai, i cacciatori, i medici di campagna, i geologi, quelli che giunsero felicemente a tarda età, portino la camicia di flanella anche d'estate, perchè essa è la camicia igienica per eccellenza.

3178. L'igiene raccomanda di cangiar spesso la camicia: a seconda del caso, una o due volte la settimana la camicia di cotone o di lino e una volta la settimana d'estate quella di flanella. L'abitudine di cambiar camicia la notte, coricandosi, è raccomandata.

3179. I danni dei *busti* in generale, e dei busti troppo stretti in particolare, sono gravissimi. La cassa toracica ne è deformata, gli organi in essa contenuti sono disposti a gravi malattie, il fegato vien

Digitized by Google

spinto in basso e una parte di esso viene atrofizzata. Le cattive digestioni, i dolori di stomaco, le gonfiezze di ventre, l'anemia, la clorosi, ne sono i più frequenti risultati. Infine nelle donne gestanti il busto è spesso causa dell'aborto e di tutte le sue tristi conseguenze.

3180. Il busto, inoltre, anzichè giovare alla eleganza della persona, alla bellezza vera, nuoce. Certo nessuno scultore, nessun pittore, vorrebbe a modello per una Venere una delle nostre moderne signore dal « corpicino di vespa. » Ora, poichè le prediche degli igienisti non ottennero dalla donna l'abbandono del dannoso busto e il ritorno alla fascetta igienica delle bellissime donne greche e romane, agli uomini, agli amanti, ai mariti, ai genitori, il persuaderle ad abbandonare ciò che, senza giovare alla loro bellezza, ne compromette la salute e quella dei figliuoli venturi.

3181. Le vesti destinate a proteggere il tronco devono aver di mira in modo particolare il petto. I vestiti scollati dispongono alla raucedine, alle bronchiti, ai mali di gola, alla tisi. I *panciotti* devono coprir parte dei calzoni ed esser molto accollati: quando si portano molto aperti, sotto la camicia è indispensabile la flanella.

3182. La *marsina* è la degna compagna del cappello a cilindro. La *giacchetta*, dal lato igienico, merita la preferenza su tutti gli abiti. Fra i *mantelli* si preferiscano quelli provvisti di maniche. L'uso del cosiddetto *soprabito* (*pardessus*) da mezza stagione è raccomandato ai gracili e ai malaticci.

3183. Il materiale che meglio si confà alle *mutande* è il cotone; la lana si raccomanda nei casi eccezionali di persone delicate, disposte alle affezioni reumatiche. Debbono essere comode, nè troppo strette, nè troppo larghe; arriveranno sino ai malleoli, e si allacceranno in basso molto lentamente. L'uso di portarle, estate e inverno, si raccomanda agli uomini come alle donne.

3184. I *calzoni* devono essere come le mutande, nè troppo stretti, nè troppo larghi. Per sostenerli al tronco l'igiene preferisce alle cinghie le bertelle, indispensabili agli individui molto pingui e ai ragazzi.

3185. Le *calze* di filo di canapa sono le migliori per l'estate: quelle di cotone per le stagioni intermedie; quelle di lana poi si dovrebbero portar sempre e da tutti l'inverno, perchè è regola importantissima che i piedi siano mantenuti caldi. Gli individui ai quali si raccomanda l'uso continuo della camicia di flanella, e quelli che sudano molto, dovrebbero portar sempre calze di lana.

3186. I principali difetti che si osservano oggidì nelle *calzature* sono: la eccessiva strettezza, causa primissima dei calli tanto frequenti, la soverchia rigidezza della pelle, la divergenza dei margini interni, la eccessiva altezza dei tacchi, causa frequente di cadute, di storte, e causa ordinaria di andature curve, goffe, ridicole, e la impermeabilità della pelle.

3187. Le scarpe basse sono calzature molto igieniche che si addicono specialmente alle donne, ai ragazzi, e a tutti nell'estate. Gli stivaletti elastici sono ottimi per l'inverno. Pessime calzature sono quelle usate specialmente in campagna, alte fin sopra i malleoli, e chiuse con cordicelle o stringhe. Gli stivali si raccomandano specialmente ai cavallerizzi, ai cacciatori, agli alpinisti, purchè il gambale non sia troppo stretto o rigido, e le pieghe che si formano presso i malleoli non comprimano, come spesso accade, il tendine di Achille.

3188. Abbiamo già detto, dove si parla dell'allevamento dei bambini, quali vesti convengano ad essi. Insistiamo nel raccomandare che non si faccia uso delle fasce, le quali, specialmente durante il sonno, stringono alle volte con troppa forza le tenere membra dei piccoli bambini, e sono causa frequente di gravi danni. Larghe pezze quadrate di lana o di tela, colle quali si avvolgeranno il corpicino e i piedi, tenute ferme da spilli inglesi o da legacci, le debbono sostituire.

3189. Pel bambino grandicello si usino vesti comode e leggere, di cotone a preferenza d'altra stoffa, anche per incominciare ad abituarlo fin d'allora alle vicissitudini atmosferiche e per renderne così il corpo forte e robusto.

3190. Nella gioventù gli abiti debbono essere di preferenza leggeri e larghi; nella vecchiaia debbono esser tali da proteggere bene tutto l'organismo, preferibilmente di lana.

3191. Le stagioni, come i climi, obbligano a modificare di molto le nostre vesti. I cambiamenti si debbono fare sempre per gradi. Gli abiti da inverno, per esempio

Digitized by Google

si cominceranno a mettere per tempo, e non si avrà fretta d'abbandonarli. A questo proposito ricordi ognuno un vecchio proverbio, altrettanto giusto per riguardo alla regola d'igiene che in esso si compendia quanto infelice nella prosodia e nelle rime: « Aprile — non ti scoprire. Maggio — vai adagio. Giugno — di tutto pugno. »

3192. Per sapere se una stoffa di seta o di lana è mista a cotone, se ne tagli un pezzetto, se ne faccian filacciche, e si brucino i fili l'uno dopo l'altro alla fiamma d'una candela. I fili di lana o di seta bruciano con difficoltà, formando un piccolo carbone, e spandono odore di corno bruciato; i fili di cotone bruciano facilmente, senza dar residuo, nè odore.

3193. Un altro mezzo consiste nel bagnare un pezzetto di stoffa in una soluzione di cloruro di zinco a 50°. La seta vi si discioglie completamente. Se v'ha un residuo, questo vorrà dire che nella stoffa erano della lana o del cotone. Immergendo il pezzetto in una soluzione di soda o di potassa caustica al 10 per 100, la lana si scioglie interamente, e ciò che rimane è cotone.

3194. Per pulire i tessuti di seta, vesti, fisciù, nastri, ec., bisogna scucirli e stenderli sur una tavola; poi si faccia bollire per un quarto d'ora un miscuglio di

Miele bianco.....	50	grammi
Sapone bianco.....	50	»
Alcool.....	350	»

se ne bagni la stoffa, si freghi da ambo i lati con una spazzola prima, poi con una spugna bagnata d'acqua, ma leggermente, e senza toccar colle mani. Infine si sciacqui la stoffa nell'acqua, si distenda per farla asciugare, e si stiri col ferro prima che sia completamente asciutta.

3195. Quando una stoffa di velluto sia bagnata, bisogna farla asciugare all'aria, e, se il pelo è abbassato, si deve battere con una bacchetta, oppure esporla al vapor d'acqua calda. Si può anche tenderla, poi mettervi sopra un pannolino umido e passarvi il ferro caldo, indi lasciarla asciugare all'aria senza toccarla.

3196. Per lavare il tessuto d'anchina, senza alterarne il colore, lo si deve tener immerso per 24 ore in acqua di fonte nella quale si sarà fatto sciogliere un pugno di sal da cucina. Si laverà poi con acqua di lisciva calda, senza adoperare il sapone, e si farà asciugare senza torcerlo.

3197. Per assicurarvi della solidità dei colori rosso-cremisi, scarlatto, color carne, color fiore di pesca, viola o turchino, sur una stoffa, tagliatene un pezzetto del peso di quattro grammi e ponetelo in un litro d'acqua nella quale avrete fatti sciogliere 16 grammi d'allume; poi fatelo bollire per quattro a cinque minuti, lavatelo in acqua fresca e fatelo asciugare. Se il colore non è cangiato, potete star certi della sua solidità.

3198. Per le stoffe gialle, verdi, rosso-chiaro, fatene bollire un pezzetto del peso di quattro grammi in un litro d'acqua nella quale avrete prima fatti bollire otto grammi di sapone; per le stoffe di color bruno fatene bollire un pezzetto del peso di otto grammi in un litro d'acqua nella quale avrete sciolti 30 grammi di sal di tartaro.

3199. I magnifici colori d'anilina, noti sotto i nomi di magenta, solferino, fucsina, azulina, turchino e verde-luce, viola di Parma, avana, ec., mancano di solidità. Al sole sbiadiscono. Meglio preferire per le stoffe d'uso comune i colori turchino d'indaco, cremisi o scarlatto di cocciniglia, giallo di guada, meno brillanti, ma più solidi.

3200. Per avvivare il nero delle stoffe, fate bollire in una caldaia per mezz'ora circa 60 grammi di legno di campeggio tagliato a pezzetti e chiuso in un sacchetto di tela a larghe maglie, poi bagnate la stoffa in acqua calda, torcetela e fatela bollire nella caldaia per mezz'ora. Poi levatela, buttate nella caldaia un pezzetto di solfato di ferro, grosso quanto una nocciuola, agitate il liquido, immergetevi di nuovo la stoffa, e fatevela bollire ancora una mezz'ora: dopo di che la torrete, e fattala sgocciolare la laverete a grand'acqua.

3201. Per imbiancare i pizzi e i merletti, avvolgeteli intorno a un cilindro di vetro (una bottiglietta può servire all'uopo) e fasciatelo bene stretto, con un nastro di tela. Poi immergete il cilindro in una buona acqua di sapone, nella quale lo lascerete per 24 ore; levatelo, spremetene l'acqua, immergetelo in una nuova acqua di sapone, e rinnovate tre volte l'operazione. Infine mettetelo in acqua fresca per qualche ora, spremetelo, tuffatelo in acqua leggermente gommata, avvolgetelo in un pannolino, comprimendo, e svolgete il pizzo dal cilindro man mano stirandolo sur una coperta di lana con un ferro ben caldo.

3202. I pizzi neri si disporranno in pac-

Digitized by Google

chetti, piegandoli gli uni sugli altri, e assicurandoli con un punto in alto e in basso, e si immergeranno in un bagno di birra. Si stropiccino poi, si mettano entro un pannolino per asciugarli un po', e si stirino al rovescio, sur una grossa coperta di lana, e ponendovi sopra un pannolino.

3203. Per pulire le penne e i *marabouts* fate fondere sul fuoco in un litro d'acqua un pezzetto di sapone bianco grosso come una piccola mela. Dopo averlo fatto bollire, levate l'acqua dal fuoco, lasciatela raffreddare, immergetevi le piume e prendendole ad una ad una pel gambo, scuotetele, poi immergetele in un'altr'acqua di sapone. Sciacquatele infine in acqua fresca, e fatele asciugare sur un pannolino al sole, o davanti al fuoco. Quando sono asciutte, battetele con precauzione fra le mani e ponetele ancora davanti al fuoco, indi si arricceranno con una lama un po' calda, tenendole sempre intorno al fuoco, sul quale si spolverizzerà un po' di sale.

3204. Per pulire i guanti di pelle d'agnello o di capretto, bagnate un pezzetto di flanella nell'acqua, passatelo su del sapone bianco, e fregate con esso i guanti tesi sulle dita o su dei bastoncelli; poi asciugateli con un altro pezzetto di flanella asciutta.

3205. Un altro metodo consiste nel tenderli sulle dita o su bastoncelli, fregarli prima con argilla da sgrassare finissima, poi con una flanella asciutta; scuoterli ben bene, poi fregarli con crusca fina se sono di colore, con crusca e bianco di Spagna se sono bianchi.

3206. I guanti *glacés* si puliscono tendendoli, poi fregandoli leggermente con una piccola spugna finissima bagnata nel latte prima, poi passata sur un pezzo di sapone bianco.

3207. Per levare le macchie di grasso, d'inchiostro, di vino, di ruggine, ec., dalle stoffe di seta, di cotone, di lana, veggasi il quadro seguente:

Digitized by Google

Mezzi per cavare le macchie.

MACCHIE DI	NELLA BIANCHERIA	NEI TESSUTI COLORATI		NELLA SETA
		DI COTONE	DI LANA	
Zucchero, gelatina, sangue, albumina.	Lavare nell'acqua.	Lavare nell'acqua.	Lavare nell'acqua.	Lavare nell'acqua.
Grassi.	Acqua di sapone o lisciva alcalina.	Acqua di sapone tiepida.	Acqua di sapone o ammoniaca.	Benzina, etere, ammoniaca, magnesia, creta, rosso d'uovo.
Colori ad olio, vernici, resine.	Essenza di trementina, benzina, poi sapone.	Essenza di trementina, benzina, poi sapone.	Essenza di trementina, benzina, poi sapone.	Benzina, etere, sapone. Fregare con precauzione.
Candela stearica.	Alcool a 95°.	Alcool a 95°.	Alcool a 95°.	Alcool a 95°.
Colori vegetali, vino rosso, inchiostro rosso, frutta.	Vapori d'acido solforoso, acqua clorata calda.	Acqua di sapone tiepida o ammoniaca.	Acqua di sapone tiepida o ammoniaca.	Acqua di sapone tiepida o ammoniaca. Fregare dolcemente e con precauzione.
Inchiostro d'alizarina.	Acido tartarico; soluzione tanto più concentrata quanto più vecchia è la macchia.	Soluzione allungata d'acido tartarico, se il colore della stoffa lo consente.	Soluzione allungata d'acido tartarico, se il colore della stoffa lo consente.	Soluzione allungata d'acido tartarico. Usare ogni precauzione.
Ruggine, inchiostro di noce di galla.	Soluzione calda d'acido ossalico, acido cloridrico allungato, poi tornitura di stagno.	Ripetuti lavacri con soluzione d'acido citrico, se il colore regge.	Ripetuti lavacri con acido citrico allungato, se il colore regge. Acido cloridrico allungato, se il colore è naturale.	Nessun mezzo.
Calce, lisciva, alcali.	Lavare nell'acqua.	Acido citrico allungato; versarlo goccia a goccia e fregare col dito la macchia prima bagnata.	Acido citrico allungato; versarlo goccia a goccia e fregare col dito la macchia prima bagnata.	Acido citrico allungato; versarlo goccia a goccia e fregare col dito la macchia prima bagnata.
Acidi, aceto di vino, frutti acidi.	Lavare nell'acqua clorata calda.	Ammoniaca più o meno allungata, secondo la delicatezza del tessuto e il colore.	Ammoniaca più o meno allungata, secondo la delicatezza del tessuto e il colore.	Ammoniaca più o meno allungata, secondo la delicatezza del tessuto e il colore.
Tannino, mallo di noce.	Acqua di Javelle, acqua clorata calda, soluzione concentrata d'acido tartarico.	Acqua clorata più o meno diluita, secondo la delicatezza del tessuto e il colore, e lavacri d'acqua pura alternati.	Acqua clorata più o meno diluita, secondo la delicatezza del tessuto e il colore, e lavacri d'acqua pura alternati.	Acqua clorata più o meno diluita, secondo la delicatezza del tessuto e il colore, e lavacri d'acqua pura alternati.
Catrame, grasso da ruote.	Sapone, essenza di trementina e getto d'acqua alternati.	Fregare con grasso di maiale, poi lavare con acqua di sapone; lasciar riposare e alternare lavacri con essenza di trementina e acqua pura.	Fregare con grasso di maiale, poi lavare con acqua e sapone; lasciar riposare e alternare lavacri con essenza di trementina e acqua pura.	Fregare al rovescio con grasso di maiale, poi lavare con acqua e sapone; lasciar riposare e alternare lavacri con benzina e getti d'acqua pura.

Digitized by Google

3208. Per conservare gli oggetti di vestiario, giova la polvere di piretro contro molti insetti; ma essa è impotente contro le tignuole. Sarà bene visitare una volta ogni settimana i capi più preziosi, spiegarli, scuoterli, spazzolarli. Negli armadi sarà bene tener una boccetta aperta contenente dell'acido fenico impuro, rossastro, come lo vendono i farmacisti.

3209. Per conservare le pellicce sarà bene spolverarle di polvere di piretro, poi, piegate con cura, porle entro scatole di legno o di cartone, che si chiuderanno ermeticamente incollando, con colla fenicata, delle strisce di carta su tutte le fessure.

3210. Le calzature di cuoio, le uose, i gambali, ec., si debbono conservare in siti ben asciutti, dopo averli fregati con essenza di trementina: ciò che li preserva, oltrechè dalla muffa, anche dal dente dei topi.

3211. Le calzature di seta, da ballo, per le donne non possono servire, soprattutto se bianche, più che due o tre volte. Si potranno tuttavia tingere in verde o in violetto, facendone delle eleganti ciabatte. Pel color verde si mescola un po' d'acqua di turchino cupo con alcune gocce di tintura di terra merita; pel color viola, si fanno bollire 65 grammi di legno del Brasile in un mezzo litro d'acqua, per mezz'ora, e s'aggiungono al decotto, 10 minuti prima di levarlo dal fuoco, 4 grammi d'allume in polvere.

3212. Per applicare questi colori si tendono le calzature sur una forma, poi con un pennello si applicano due strati di colore, aspettando prima di applicare il secondo, che il primo sia ben asciutto. Asciugato il colore, vi si applicherà col pennello uno strato d'una soluzione di

Gomma arabica...	5 decigrammi
Zucchero candito.	6 »
Sapone bianco....	1 decigrammo
Acqua	100 grammi

poi, asciugato anche questo, si fregherà la seta con un pezzo di flanella.

3213. Per dar il nero e la cera alle calzature di pruello o di pelle di marrocchino di colore sciupati, si applicano prima due strati d'una soluzione di solfato di zinco, poi uno strato di buon inchiostro nero. Infine si dà la cera.

3214. Per rendere impermeabili le calzature, fate fondere al fuoco, in un vaso di terra, 6 grammi di cera gialla e 8 grammi di pece di Borgogna, aggiungete a poco a poco 95 grammi d'olio di lino, e infine 6 grammi di essenza di trementina, ritirando a questo punto il vaso dal fuoco. Poi applicate due o tre strati di questo miscuglio sulle calzature, con un pennello, lasciando via via asciugare ciascuno strato. (Vedi *Impermeabilità*, n° 1847.)

3215. Per asciugare le scarpe bagnate, non si espongano al fuoco, ma si riempiano semplicemente di crusca ben secca, la quale vi si lascerà per alcune ore.

3216. La spazzola non è il miglior mezzo per pulire gli abiti. La spazzola s'imbeve di grassi dei quali si libera a spese degli abiti stessi. È da preferirsi una grossa spugna, finissima, ben lavata, che si bagni nell'acqua, si sprema bene comprimendola entro un pannolino, e si passi sugli abiti, nel senso del pelo. Oltre al levar la polvere, grazie al po' d'umidità che trattiene, scioglie le macchiuzze di fango, di saliva, di zucchero, ec., che la spazzola non leva che assieme a un po' di pelo, o che sostituisce con larghe macchie grassose.

3217. Le spazzole si puliscono fregandole fortemente sur un foglio di carta sugante steso sur una tavola, o, meglio, immergendole per due o tre minuti in acqua contenente il 10 per 100 del suo volume d'ammoniaca, sciacquandole con acqua fresca, e asciugandole con cura.

Viaggi.

3218. Saper viaggiare vuol dire averne l'abitudine. Non vi ha forse altra scienza che più di questa necessiti la pratica. Comunque, ecco alcuni consigli veramente pratici, che, per esser dati da chi ha molta esperienza di viaggi, possono essere utilissimi.

3219. Chi viaggia dovrebbe esser sempre provvisto del passaporto che può in molti casi essergli utile: soprattutto presso gli uffici postali. Deve inoltre portar seco quanto meno può di bagaglio: e di questo la maggior parte possibile far registrare, e curare perchè sia registrato a dovere. Le ricevute e i biglietti si conservino in una tasca del portamonete.

3220. Le valige, i bauli debbono essere fatti con cura e in modo da non perder tempo alle visite doganali, e da non guastarli troppo, e da trovar subito qualsiasi oggetto quando se n'abbia bisogno. Una

Digitized by Google

buona coperta d'inverno, un berretto da viaggio, una piccolissima valigia pel cibo, per gli oggetti di toilette, per la pochissima biancheria della quale si possa aver bisogno, colli, polsini, fazzoletti, ec., per un lungo viaggio, l'orario della ferrovia, il binocolo da campagna: ecco tutto il bagaglio del viaggiatore perfetto.

3221. Non arrivate all'ultimo momento alla stazione ferroviaria o al porto. Avrete pessimi posti, e, siatene certi, dimenticherete sempre qualcosa e avrete delle noie. Non salite mai sui treni in movimento, e non ne discendete che quando sian fermi. Non vi trattenete sui binari.

3222. Nei treni ferroviari i migliori posti sono agli angoli. Un uomo per bene cede il proprio posto, se migliore del loro, alle donne, che deve aiutare a scendere o a salire quando sian sole. Seder bene vuol dire sedere in modo che la spalliera sostenga principalmente sotto all'omoplata, offra alla schiena una comodità adatta, e mantenga la parte superiore del corpo in una posizione libera e comoda. Disgraziatamente le spalliere delle carrozze ferroviarie raramente lo permettono.

3223. Scegliete, quando sia possibile, una carrozza situata verso la metà della lunghezza del treno. Sono le prime e le ultime che in caso di scontro soffrono di più. In regola generale i treni diretti sono più pericolosi degli ordinari, i treni speciali e di piacere sono più pericolosi dei diretti.

3224. Non uscite dalla carrozza, che per lo sportello che vi è aperto dagli impiegati. Preferite il viaggiar di giorno al viaggiar di notte, quando fa bel tempo piuttosto che quando piove o nevica. Quando aspettate l'arrivo del treno non vi appressate troppo al binario. Uno sportello aperto può colpirvi, un urto può gettarvi fra le ruote. S'hanno inoltre esempi di capogiro e di affascinamento.

3225. Abbiate cura d'osservare che lo sportello dello scompartimento nel quale vi trovate, sia ben chiuso. Non sporgete troppo la testa e le braccia dal finestrino; e quando passate sotto una galleria chiudetelo. Portate i guanti e un fazzoletto al collo, se non volete aver il collo e le mani sudice.

3226. Non imitate gli Inglesi, i quali conoscono e praticano la scienza del viaggiare, ma partendo da un punto di vista troppo personale, troppo egoista. Non mangiate quindi in treno che quando non possiate assolutamente fare altrimenti, e in tal caso osservate tutte le regole della convenienza, cioè senza far rumore, senza eccitare la nausea o il disgusto, senza dar noia ad alcuno.

3227. Non fumate che negli scompartimenti destinati ai fumatori; e se in essi sia una signora, non fumate senza avergliene chiesto il permesso. Serbate un contegno tranquillo e riservato. Non aprite e non chiudete i finestrini senza averne chiesta licenza agli altri viaggiatori.

3228. Il porre delle valige sulle panchine in modo da dar noia ai vicini; il portar degli odori troppo acuti; il trasportar fiori, poponi, animali rumorosi e noiosi come i pappagalli; il canticchiare; il tagliarsi le unghie; il correre ad ogni momento da un finestrino all'altro per vedere il paesaggio; lo spogliarsi la sera, e il levar le scarpe, e lo stendersi sulle panche invadendo il posto degli altri: sono tutte cose da evitare dalle persone per bene.

3229. Gli uomini siano gentili e premurosi colle donne che si trovino ad aver compagne di viaggio; le donne non siano esigenti, e non abusino della compiacenza degli uomini. Evitino inoltre con ogni cura una soverchia e ingiustificabile intimità coi compagni di viaggio.

3230. Il mal di mare è spesso tale causa che trattiene molti dal viaggiare. Non è peraltro molto difficile evitarlo, o almeno diminuirne gli effetti, i quali sono, come è noto, nausee e vomiti spesso violentissimi e dolorosi. Basta pertanto, nelle prime ore della traversata almeno, rimaner sul ponte, all'aria aperta, nella parte centrale della nave, pensando il meno che sia possibile al mal di mare. Un'amaca nella quale potere stare sdraiati sarebbe ottima.

3231. Raccomandasi inoltre di sostener il ventre con una cintura, di mangiare abbondantemente prima di imbarcarsi, di mangiar di nuovo poche ore dopo, di bere limonate, di succhiar limoni. Meglio di tutto poi bere di quando in quando qualche sorso d'una soluzione di cloridrato di cocaina, o porre qualche granello di questo sale sulla lingua.

FINE.

Digitized by Google

INDICE ALFABETICO DELLE MATERIE.

Tutti i paragrafi di quest' opera sono preceduti da un numero d'ordine. — Le cifre segnate accanto ad ogni parola del seguente indice alfabetico si riferiscono a quei numeri d' ordine.

A.

Abitazione (Scelta e costruzione d'una) 1-134
Abiti (Come si conservino gli) 3208
Aboilard (Lampada).. 1806
Acari 640
Accettaz. delle cambiali 1110
Acciaio (Come si distingua dal ferro). 1268
(Come si brunisca). 1269
(Come si incida)... 1270
Aceto.. 268, 787-790, 2255
aromatico, da toilette 3038
canforato, di Raspail 3040
De Bully 3039
di rose 3044
fenicato 3042
igienico..... 3041
verginale 3043
Acetosa 2463
Acetosella... 389, 415, 416
Acido fenico..... 2256
Acqua 135-173
antefelica di Hardy. 3030
ateniese 3074
bianca..... 2257
(Come se ne misuri la potabilità).. 149-151
(Come si purifichi) 146-148
d'Ebe, di Willer... 3031
dell'Alpi..... 3014
delle Fate, di Bobierre..... 3087
Acqua di Botôt..... 3103
di Colonia 3017
di Colonia (Grimault) 3015
di Colonia (Piesse) . 3016
di Delabarre..... 3104
di fontana e di sorgente..... 141
di Florida..... 3085
di Goulard 2257
di lavanda inglese.. 3018
di Lisbona..... 3024
di melissa 2258
di mille fiori 3019
di Parigi (Laugier). 3025
di Portogallo..... 3026
di Saturno..... 2257
di violette, di Jochelson..... 3027
d' O' Meara..... 3105
d' Ungheria 3023
(Filtri per l')... 143-145
giovanile 3088
marina 2696
Pagliari 2259
pel bucato 954
pel pane..... 425
pel viso 3030
piovana 139
potabile 135-151
sedativa Raspail... 2260
stitica di mirto.... 3045
vegeto-minerale.... 2257
Acquaio..... 1123-1125
Acquario..... 174-192
(Come si fabbrichi un) 177-181
Acquario (Piante da). 182
(Animali da).... 183-187
Acquavite 914, 1293
Acque acidule.... 154, 155
alcaline 156, 157
ferruginose..... 158, 159
gazose..... 154, 155
gazose artificiali. 164-173
minerali 152-163
odontalgiche . 3103, 3104
per la toilette 3014-3045
per tingere i capelli 3074-3092
saline 160, 161
solforose..... 162, 163
Adularia..... 2678
Adulteraz. degli alimenti..... 466-481
del burro 478-480
del caffè..... 798
del cioccolatte..... 810
della birra 820
dell' aceto..... 787
del miele 670
del the..... 802
Aeroliti 2403
Agarico 404
Agate 2749-2762
Aglio 2464
Agnello (Carne d') 298-301
Agricoltura 198-229
Agrippina (Vedi Lettuccio).
Airone (Caccia all').. 1028
Alabastro (Come si pulisca) 123, 1238

Digitized by Google

Albicocche (Come si conservino)..... 462
Alcova..... 77
Alfabeto..... 1319
ALIMENTI..... 230–482
Alimenti (Adulterazione degli)..... 466–481
animali..... 249 e seg.
(Conservazione degli)..... 433–465
(Divisione degli).... 248
(Importanza e scelta degli)..... 230–247
pei bambini 512–515
vegetali 251, 252, 385 e seg.
Alisei..... 2379
ALLATTAMENTO ED ALLEVAM. DEI BAMBINI..... 483–534
Allevamento degli animali domestici (Vedi Animali).
degli insetti.. 1896–1898
degli uccelli (Vedi Uccelliera).
Allodola (Caccia all') 1020, 1021
Aloe..... 2261
Aloni..... 2401
Altalena..... 1524
Alveare (Vedi Apicoltura).
Amatista..... 2747, 2748
Amazzoni (Pietra delle) 2725
Ambra..... 2710–2712
Ami..... 2594
Amido (Salda d')..... 966
Ammoniaca..... 2262
Anelli da lenze..... 2597
Anemia..... 2191
Anemometro..... 2377
Aneroide..... 2426
Anfibi..... 611
Anguille (Pesca delle) 2584–2587
Anguillula dell'aceto. 642
ANIMALI DOMESTICI 535–592
NOCIVI..... 593–643
per l'Acquario 183 e seg.
UTILI..... 535–592
Anisetta..... 918
Anitra..... 2645–2647
(Caccia all')..... 1030
Annegati (Cure da prestarsi agli)..... 2167
Anno..... 1046
Antiscorbutici..... 2263
Antisettici (Vedi Disinfettanti).
Antispasmodici..... 2264
Api (Vedi Apicoltura).
APICOLTURA..... 644–670
Apoplessia..... 2163–2165
Apparati per fabbr. le acque gazose.. 166–173
Ara..... 3125
Aracnidi..... 636–640
(Conservazione degli) 1845
Aragoste..... 380, 589
Arancio vero..... 401
Aratro..... 205
Arcobaleno..... 2398
Areometro di Beaumè. 352
Argenteria (Come si pulisca)..... 1141, 1142
Aria atmosferica.. 6 e seg.
ARMI DA FUOCO PEL TIRO A SEGNO E PER LA CACCIA.... 671–682
Arnica..... 2265
Arnie..... 663–666
Arredi e masserizie 51 e seg.
Arrosto..... 263
di beccaccia e di beccaccino..... 318
di fagiano..... 316
di pollo..... 327
di quaglia..... 319
di vitello..... 289
Arrow-root..... 429
Arvicola..... 604
Asfissia..... 2166
per annegam. 2167–2169
per impiccagione o strangolamento... 2170
per respirazione di gas deleterii..... 2171
prodotta dal calore. 2173
prodotta dal freddo. 2172
Asino..... 570, 571
Asparago..... 412
(Come si colt.) 2465, 2466
(Come si conservi).. 455
Assegno..... 1114
Assenza..... 2022
Assenzio..... 915
Assicurazione..... 1115
Asteria..... 2711
Atolli..... 591
Aurore polari..... 2397
Autotipografia naturale..... 1899
Avena..... 212
Avorio (Come si pulisca) 1239
Avvallo..... 1110
Avvelenamento (Cure nei casi di). 2174–2186
pei funghi..... 405
Avventurina... 2675, 2677

B.

Baba..... 2533
Baccarat..... 1558–1560
BACHICOLTURA... 683–715
Bachi da seta (Vedi BACHICOLTURA).
Baffi (Come si tingano) 3083, 3084–3086
BAGNI..... 716–755
aromatici..... 750
caldi..... 725, 726
composti..... 749
d'acqua corrente... 720
d'acque minerali e termali..... 727–731
d'acque mineralizzate..... 742, 743
di gas..... 740
di luce..... 741
di mare..... 721
di sabbia..... 738
di sostanze animali. 736
di sostanze vegetali. 735
d'olio..... 734
elettrici..... 739
emollienti..... 751
freddi..... 719
gelatinosi-aromatici. 752
(Norme per chi si reca ai)..... 754, 755
pei bambini..... 519
(Pratiche accessorie pei)..... 747
profumati..... 753
russi..... 744
tiepidi..... 723, 724
turchi..... 745
BALLO..... 756–775
della tarantola.... 639
BAMBINI (Allattamento e allevamento dei)..... 483–534
(Educaz. dei). 1300–1314
(Istruzione dei) 1315–1320
(Malattie dei)... 520–534
Bancarotta.... 1117, 1118
Barba (Come si tinga) 3083, 3084–3086
Barbabietola.... 220, 2467
Barba di cappuccino.. 2474

Digitized by Google

Barbio (Pesca del) ... 2577
Bardotto 578
Barili (Come si rendano imperm.) 1864–1866
Barometro..... 2420–2430
Barriere (Giuoco delle) 1676, 1677
Battesimo..... 776–783
Bazziga..... 1586–1589
Beaumè (Areometro di) 352
Beccaccia (Arrosto di) 318
(Caccia alla)..... 1019
Beccaccino (Arrosto di) 318
(Caccia al) 1029
Becchi a gaz .. 1802–1804
Belletti 3062
Bengala (Fuochi di) 1440–1447
Beni 2023
Berillo..... 2696
Berrette da notte... 3171
Bestia (Giuoco della) 1592–1594
BEVANDE..... 784–928
acide..... 786 e seg.
acquose ..... 785 e seg.
alcooliche distillate o per infusione 913 e seg.
alcooliche non distillate ..... 813 e seg.
aromatiche non fermentate..... 792–812
(Come si rinfreschino)..... 1294
zuccherine .... 791 e seg.
BIANCHERIA..... 929–967
(Come si marchi) 933–936, 1908
Bianchi 3064
Bianco di perla..... 3065
francese..... 3067
BIBLIOTECA..... 968–977
Bicarbonato di soda. 2266
Biglietti di visita 1186–1189
Biliardo..... 1635–1664
Bilioso (Temperamento) 1766, 1767
Birilli (Giuoco dei) .. 1675
Birra 817–825
Biscotto di mandorle. 2535
savoiardo..... 2534
Bismuto (Sottonitrato di) 2267
Bocce (Giuoco delle) 1669, 1670
Bolidi..... 2403
Bollilatte..... 1131
Bollo (Tassa di) 2085–2097
Bombe 1439
Bombicci (Teoria della grandine) .. 2388, 2389
BOTANICA..... 978–1001
Botti (Vedi Cantina). (Come si rendano impermeabili) . 1864–1866
Bottiglie 895
a turacciolo smerigliato..... 1265
(Cera per le)..... 1292
(Come si puliscano) 1145, 1146
Boutron e Boudet (Idrotimetro di).... 149–151
Bozzoli (Vedi BACHICOLTURA).
Bracieri..... 2783
Brezza 2379
Briet (Apparato di) (Vedi Acque gazose artificiali).
Brillanti 2664
Brillantina 3092
Brina..... 2385
Brindisi..... 2375
Briscola..... 1583, 1584
Briscolone..... 1585
Broccoli..... 2471
Brodo..... 256–260
(Come si conservi). 443
(Gelatina di)..... 261
per minestra... 276, 277
Bronzo dorato (Come si pulisca)..... 1277
Bruchi 616–620
Bruciature..... 2187–2189
Brunitura dell'acciaio 1269
BUCATO 948–967
Buccina 590
Bue..... 557–560
alla moda..... 274
(Allevamento e malattie del).. 2955–2969
(Carne di)..... 273
Buffet 763
Burro..... 356–359
(Adulterazione del). 478–480
(Come si conservi) 448–450
Busti 3179, 3180

C.

Cacatua..... 3124
CACCIA..... 1002–1039
CACCIA (Armi da fuoco per la)..... 676–682
(Legge sulla). 2075–2078
Cacciatori (Avvertenze pei)..... 1039
Caffè 793–799
Calamaio..... 2804
Calamari..... 590
Calandra..... 3141
Calappi..... 1037, 1038
Calcedonio..... 2750
Calcino 710
CALENDARIO.... 1040–1094
Calli..... 2190
Calmanti..... 2268
Calomelano..... 2269
Calore (Causa d'asfissia)..... 2173
Caloriferi..... 2778, 2791
Calzature..... 3186, 3187
(Come si asciughino) 3210
(Come si conservino) 3210
(Come si dia il nero e la cera alle)... 3213
(Come si rendano impermeabili). 1861-1863, 3214
di seta, da ballo (Come si tingano) 3211, 3212
Calze 3185
(Ferri da)..... 1926
Calzoni 3184
Cambiali 1108-1113
Cambio (Lettere di) (Vedi Cambiali).
Camera 12-14
pei domestici..... 85
Camicia... 940, 3176–3178
Caminetti 66, 82, 2779, 2781
Cammei 2759
Cammello 573, 574
Camomilla..... 2270
Camoscio (Caccia al). 1008
Campagna..... 7 e seg.
Canapa 225, 226
(Tessuti di)..... 3166
Canarini 3127-3133
Candele 1777–1782
romane 1428-1430
Canfora 2271
Cani..... 535–548
da caccia..... 1032–1034
Canile 541
Canna incant. (Giuoco della)..... 1702
Canne da fucile 677, 679. 680
da pesca..... 2591, 2592

Digitized by Google

Cantaride 588
Cantina 866-897
Capelli (Come si tingano) . 3083, 3084-3086
Capinere 3146
Capostorno 568
Cappelli .. 3167, 3170-3172
Cappone in galantina. 329
Capponesse 2610
Capponi 2607-2609
Cappuccio 2471
Capra 561-564
Capretto 298, 299
(Filetto di) 300
Caprificazione dei fichi 588
Carabine a vento 675
da caccia 681
Carabine da tiro 672
Flobert 674
(Prezzo delle) 682
Caramelle ..... 25[illegible]8
Carbone 2788-2793
Carcel (Lampada) 1788
Carciofo 389, 411, 2468
Cardellini 3134-3136
Cardo 2469
Carica dei fucili 678
Carminio liquido pei confetti 2528
Carne 250
arrosto 263
bollita 256-262
(Condimen. della) 266-269
(Conservaz. della) 433-440
(Cottura della). 253 e seg.
d'agnello 298-301
di bue 273
di cane 538
di capretto 298-301
di fagiano 315
di lepre 311, 312
di maiale 302-307
di manzo 273
di montone 293-297
di selvaggina .. 308 e seg.
di vitello 287-292
fritta 265
marinata 296, 297
(Scelta della) ... 271, 272
sulla gratella 264
Carnet 767
Carota 222, 414
(Come si conservi) .. 454
Carpione (Pesca del) . 2576
Carrozza 1524
Carta (Come si renda impermeab.). 1859, 1860
Carta (Come si renda incombustibile) ... 1877
da lettere 2838, 2839
moschicida 626
per scrivere 2802
senapata 2316
Carte da giuoco 1537-1546
Carte per apparati .. 46-48
per salotti 59
(Come si puliscano). 95
Cartoni per fuochi di artificio 1425
Cartucce da fucile ... 678
Casa (Vedi Abitazione), fabbricata di fresco. 37
Cascemir (Scialli del). 564
Cassa Ward 1498
Casseruole 1136
Cassis 916
Castagne 431
(Come si conservino) 463
Castoreo 579
Castoro 579
Cataloghi di libri 977
Cataplasmi 2272, 2273
Caustici 2274
Cavallo 2847-2883
da caccia 1031
Caviale 2583
Cavolaia 617
Cavolfiore 389, 2471
Cavolo 413, 2471, 2472
(Come si conservi) .. 454
Cemento rosso 1252
Cera (V. Apicoltura).
per le bottiglie 1292
Ceralacca 2807-2810
Cerchio d'Ulloa 2399
parelico 2401
Cereali (Malattie dei). 217
Cerfoglio 2473
Chèque 1114
Chiarificazione dei vini 881
China-china 2275
Chinina (Solfato di) .. 2276
Chinolia 2583
Chioccia 2611
Chiocciola 384
Chirurgia, Medicina e Farmacia domestica 2159-2319
Chiurlo 1028
Cialde 2544
Cianite 2734
Cicogna (Caccia alla). 1028
Cicoria 415, 2474
Cimici dei letti .. 634, 1291
Cinghiale (Caccia al) . 1003
Cinipi 588
Cioccolatte 808-812
Cipolle 414, 2475
Cipria 3065
Cirri 2380
Citrinoli 458, 459
Ciuffolotti 3138
Civette 3151
Clima 2404-2406
Climatologia .. 2404-2438
Clisteri 2277-2279
Clorosi 2191, 2307
Coccinella 588
Cocciniglia 588
Cocomero 2476
Cognac 914
Coke 2793
Cold-cream 3036
Coleotteri 612, 1881
Colera 2192-2199
Colla a freddo 1253
pei vetri 1254, 1255
Collo 3174, 3175
Colori pei pasticcieri. 2510
Coltivazione degli alberi da frutta, dei legumi, dei fiori, ec. (Vedi Giardino, Orto, Frutteto e Calendario del Giardiniere).
Commercianti .. 1096, 1097
Commercio 1095, 1118
Commissioni (Lib. delle) (Vedi Libro).
Comodato 2051
Concimi ..... 199 e seg.
Condim. della carne 266-269
Condy's liquid 1288
Confetti 2527-2532
Congestioni 2200, 2201
Coniglio 576-578
(Caccia al) 1012
Conservazione degli alimenti 433-465
dei crostacei 1846
dei frutti 1387-1393
degli insetti .. 1840-1844
degli aracnidi 1845
Conservaz. delle farfalle 1899
delle piante 980-994
Conserve adulterate .. 473
Conti correnti (Libro dei) (Vedi Libro).
Contravveleni .. 2178-2186

Digitized by Google

Contusioni..... 2202, 2203
Convulsioni.... 2204-2206
dei bambini..... 533
Copia-lettere (Libro) (Vedi Libro).
Corallo..... 591
(Pesca del)... 2570-2572
Cordami (Come si rendano impermeabili) 1867
(Come si rendano incombustibili)..... 1876
Cordiali..... 2280
Cordierite..... 2735
Cornici dorate (Come si puliscano)..... 113
Corniola..... 2752-2754
Corno (Come si pulisca)..... 1240
Corone..... 2400
Corrispondenza. 2836-2846
commerciale.. 1106, 1107
Corsa ginnastica.... 1516
Corse dei cavalli 2884-2954
Cortine pel letto..... 77
Costituzione di rendita 2049
Costoletta di montone 295
di vitello..... 292
Costruz. della casa 20 e seg.
Cotone (Vesti di).... 3164
Covatoio pei polli.... 2602
Covatrici artific. 2632-2636
Covatura dei polli 2611 seg.
Cravatte 3174, 3175
Credenza..... 74
Crema alla vainiglia. 921
Cremazione..... 1414
Creosoto..... 2281
Crescione di fontana. 138
Cricket (Giuoco del) 1673, 1674
Crisoberillo..... 2713
Crisolito..... 2718
Crisoprasio.... 2720, 2754
Cristallame rotto (Come si accomodi) 126, 127
(Come si lavi)..... 124
Crittogama della vite 849
Crochet (Lavori al) 1945-1961
Crostacei..... 589
(Conservazione dei). 1846
(Pesca dei)... 2564-2566
Croste lattee dei bambini..... 525
Croup..... 531, 532
CUCINA (UTENSILI DI) 1119-1146
Cucito (Lavori di) 1900-1913
Culla pei neonati. 492, 493
Cumuli..... 2381
Cuoio (Come si pulisca) 1272
(Come si renda impermeabile). 1861-1863
Cura contro i parassiti dei cani..... 548
degli eritemi..... 530
degli orecchioni.... 2240
degli orzaiuoli..... 2241
degli scoli dalle orecchie..... 526
dei geloni..... 2223
dei paterecci..... 2242
dei porri..... 2253
dei reumatismi..... 2247
del colera.... 2192-2199
del croup 531, 532
del gozzo 2228, 2229
della clorosi..... 2191
della diarrea..... 523
della gastralgia.... 2222
della gastrite..... 2222
della gonorrea..... 2227
della indigestione 2230-2231
della lombaggine... 2233
della magrezza 2236, 2237
dell'anemia..... 2191
della nevralgia 2238
della rabbia.... 544-546
della rachitide..... 2244
della raucedine 2246
della risipola..... 2248
della rogna nei cani 543
della rogna nei gatti 556
della rosolía..... 528
della scarlattina... 2217
della stitichezza... 522
della tosse ferina.. 527
del lattime..... 525
delle congestioni... 2200, 2201
delle contusioni.... 2202, 2203
delle convulsioni... 533, 2204-2206
delle emorroidi 2212
delle ernie ... 2213, 2214
delle febbri... 2215-2217
delle ferite.. 2218-2220
delle fratture..... 2221
delle lussazioni 2234, 2235
delle malattie dei bachi da seta... 706-712
Cura delle malattie dei bambini..... 520-534
delle malattie della gola..... 2224-2226
delle malattie della vite 846-866
delle malattie delle api..... 662
dell'emicrania..... 2208
dell'emorragia 2209-2211
delle ragadi..... 502
delle storte... 2234, 2235
delle vene varicose 2252
delle verruche..... 2253
dell'insonnia.. 1757, 1758
dell'itterizia..... 2232
dell'obesità 2239
del morbillo..... 528
del mughetto..... 529
del raffreddore..... 2245
preservativa del vaiuolo..... 524
Curaçao..... 917
Cure da prestarsi nei casi di annegamento..... 2167-2169
di apoplessia. 2163-2165
di asfissia.... 2166-2173
di avvelenam. 2174-2186

D.

Dama (Giuoco della) 1614-1618
Decotto..... 2282
Delcourt (Dell'adulterazione degli alimenti)..... 467
Demodice..... 640
Denti (Igiene dei) 3093-3107
Dentifrici 3099-3107
Dentizione..... 523
Depilatorii..... 3072
Depurativi..... 2283
Diamante 2662-2671
Diarrea dei bambini.. 523
dei polli..... 2621
Diaspro 2763-2767
Dioptasia..... 2720
Dipinti ad olio. 1233-1235
Diritti civili..... 2020
Disinfettanti... 1282-1289, 2284
Disinfez. delle stanze pei bachi da seta 694
Distribuz. delle stanze 49
Ditteri..... 621-629, 1888

Digitized by Google

Diuretici 2225
Divertimenti pei bambini 519
Doccia 746
Dolci a forma..... 2521
al cioccolatte. 2521, 2522
fondenti 2523
Domestici (Doveri dei) (Vedi Doveri).
Domicilio..... 2021
Domino (Giuoco del) 1619–1624
Donnola..... 598
(Caccia alla) 1007
Doveri degli sposi.. 2142–2157
dei convitati.. 2357–2359, 2368–2375
dei domestici .. 760, 1173
dei figli 1151–1158
dei genitori..... 1161
dei giurati.... 2098–2104
dei negozianti..... 1167
dei padrini 776–783
dei secondi nei duelli 1527–1533
dei vecchi 1322, 1323
della ospitalità 1201–1203
delle madri 496–500, 1300–1321
delle madrine... 776–783
delle padrone di casa 2331–2356
dell'uomo per bene . 1150
di giuoco..... 1198–1200
di società.... 1147–1203
verso le signore.... 1176
Duello 1526–1533

E.

Écarté..... 1555-1557
Economia domestica 1204–1298
Eczema..... 2207
Educazione.... 1299–1325
Elefante..... 575
Elettrica (Illuminaz.). 1806
Elettrici (Giuochi).. 1704–1708
Elettroforo 1704–1706
Eliotropio 2755
Elisire dentifricio di Miathe..... 3100
Ematemesi..... 2210, 2211
Emetico..... 2286
Emicrania 2208
Emitteri ... 632–635, 1890
Emorragia..... 2209–2211
Emorroidi 2212
Emostatico 2259
Emottisi..... 2211
Emulsioni 2287
Encaustico per mobili. 97, 98, 100, 101
Enfiteusi 2031
Enigmi..... 1691, 1692
Equitazione.... 1522, 1523
Erbaggi..... 415
Eritemi..... 530
Ernie 2213, 2214
Esche da pesca..... 2598
Esercizi ginnastici (Vedi Ginnastica).
Essenza di sapone per la barba..... 3090
Reale..... 3062
Estri..... 624
Età delle donne (Segreto per indovinare l')..... 1700
Etere 2288
Euclasia..... 2721

F.

Fabbricati (Imposte) 2079–2084
Fagiano (Arrosto di). 316
(Caccia al)..... 1013
(Carne di)..... 315
di mare..... 377
Fagiuoli.... 407, 408, 2477
Faina..... 597
(Caccia alla)..... 1007
Fallimento..... 1116–1118
Falsificazione degli alimenti..... 466–481
Fanelli..... 3137
Fanghi..... 732
Faraone (Giuoco del). 1564–1568
Farfalle..... 616-620
Farina (Adulterazione della)..... 469–472
(Conservaz. della).. 640
Farmacia, Medicina, e Chirurgia domestica.... 2159–2319
Fasce pei bambini.... 3188
Fatture (Libro delle) (Vedi Libro).
Fave..... 409, 2478
Fabbri 2215–2217
Fecole esotiche..... 429
Felci..... 1501–1503
Felini..... 593
Fenico (Acido)..... 2256
Fenolo Bobœnf..... 2256
Ferite (Cura delle).. 2218–2220
Ferratura dei cavalli . 2872
Ferri da calze..... 1926
da stirare..... 965
Ferro (Come si distingua dall'acciaio) .. 1268
(Come si preservi dalla ruggine).... 1266
(Come si saldi alla pietra)..... 1267
fuso (Come si conservi)..... 120
Ferrovia (Viaggi in). 3221–3229
Feste da ballo (Vedi Ballo).
Fiacre (Unguento di Saint-)..... 1384
Fiamma..... 1771–1774
Fiammiferi 1810–1813
Fieno pei cavalli 2865, 2866
Figli (Doveri dei) 1151–1158
Filossera..... 850–853
Filtri..... 143
Filugello (Vedi Bachicoltura).
Finestre a serra. 1484–1487
Finocchio..... 223, 2479
Fior di rose..... 3071
Fiori artificiali 1326-1367
(Colori artificiali nei) 998
(Colori rari nei). 995–997
(Coltivaz. dei) (Vedi Giardino).
(Come si conservino) 985–987, 989–994
d'arancio zuccherati 2526
Fischietti per la caccia 1035
Flaccidezza dei bachi da seta 711
Flan al cioccolatte... 2543
Flanelle..... 946
(Come si lavino) ... 947
Fluorina..... 2722
Focaccia al latte..... 2539
d'erbe..... 2542
di fecole, stomatica. 2540
di mandorle tostate. 2536
di pane..... 2537
di pollo..... 330
di riso, composta... 2541

Digitized by Google

Fodere pei guanciali.. 941
pei mobili..... 70
Fognatura..... 198
Foladi..... 590
(Pesca delle)..... 2569
Folaga (Caccia alla).. 1028
Folgoriti..... 2393
Follatura del mosto.. 873
Fomenti..... 2289
Fondenti (Dolci)..... 2523
Fondiaria (Rendita).. 2050
Forbicine..... 630
Formaggio..... 360–369
alla crema..... 364
cotto..... 366
salato..... 365
Formentone..... 213
Formiche..... 614
Fornelli..... 1120, 1121
Forsyth (Unguento).. 1384
Fragole..... 2480
Fraina..... 216
Franchot (Lampada).. 1788
Fratture..... 2221
Freddo, causa d'asfissia..... 2172
Fricandeau..... 291
Fricassea di coniglio.. 314
di pollo..... 328
Frigoriferi..... 1295
Fringuelli..... 3139
Frittata rigonfia..... 345
Frizioni..... 2290
Frumento..... 208
Frutta..... 430
(Come si conservino le)..... 461–465
Frutteto..... 1368–1393
Frutti canditi.. 2517–2519
glacés..... 2520
Fucili da caccia..... 676
(Prezzo dei)..... 682
Fulmine..... 2392
Fumivoro..... 1803
igienico..... 1807, 1808
Fumo dei caminetti (Come si combatta) 2781
Funerali..... 1394–1415
Funghi..... 395–405
(Avvelenamento pei) 405
ordinari..... 400
Fungo agarico..... 404
arancio vero..... 401
prugnolo..... 402
spugnola..... 403
Funi (Come si rendano impermeabili).... 1867
Funi (Come si rendano incombustibili)... 1876
Fuochi d'artificio. 1416–1455
Fuoco (Come s'accenda) 2795
Furetto..... 598

G.

Gabba (Esperienze del) 999
Galla..... 588
Gallinacei..... 321–333
per la riproduz. 2604 e seg.
Galline (Come si nutrano le)..... 338, 339
selvatiche (Come si caccino)..... 1028
Gallinetta del Signore 588
Galloni (Come si puliscano)..... 1279
Gamberelli..... 379, 589
Gamberi (Pesca dei). 2589, 2590
Ganci da lenza..... 2595
Gargarismi.... 2291–2294
Gastralgia..... 2222
Gastrite..... 2222
Gattina..... 708
Gatto..... 549–556
selvatico..... 598
(Giuoco del).. 1678, 1679
Gaufres (Vedi Cialde).
Gaz deleterii..... 2171
(Illuminaz. a). 1801–1805
(Riscaldamento a).. 2794
Gazza..... 3144
Gelatina a colla di pesce 2512
d'albicocco..... 2513
d'arancio..... 2515
di brodo..... 261
di limone..... 2515
di ribes..... 2514
d'uva..... 2516
Geloni..... 2223, 2300
Gemme..... 2656–2776
Genitori (Doveri dei). 1161
Gérard (Esperien. del) 399
Gerbes (Vedi Getti di fuoco).
Getti di fuoco.. 1431–1438
Ghiozzo (Pesca del).. 2579
Giacchetta..... 3182
Giacinto..... 2709
dei vulcani... 2718, 2723
Giallume..... 707
Giardiniere (Calendario del).... 1046–1081
Giardino..... 1456–1504
Giargone..... 2709
Gigot di montone.... 294
Ginnastica.... 1505–1535
Giornale (Libro) (Vedi Libro).
Giovanetti (Relazioni fra i)..... 1325
Girandole..... 1453
Girarrosto..... 1128
Girasole..... 2679, 2680
Girata delle cambiali. 1109
Giuochi di carte 1536–1604
di pazienza..... 1701
elettrici..... 1704–1708
numerici..... 1697–1700
ottici..... 1702, 1703
Giuoco degli enigmi.. 1691, 1692
degli omonimi. 1689, 1690
degli scacchi. 1605–1613
dei birilli..... 1675
del biliardo..... 1664
del *Cricket*... 1673, 1674
del domino... 1619–1624
del gatto appollaiato 1679
del gatto tagliato.. 1678
della dama... 1614–1618
della marella. 1680–1682
della mosca cieca.. 1683
della palla..... 1668
della parola nascosta..... 1686, 1687
della pentolaccia.. 1684
della tombola. 1628–1631
delle bocce... 1669, 1670
delle sciarade. 1693–1696
dell'oca..... 1632–1634
dell'ombre..... 1685
del lotto..... 1625–1627
del pallone... 1665–1667
del tribunale..... 1688
del trucco... 1671, 1672
di barriere... 1676, 1677
(Doveri di)... 1198–1200
(Tavolini da)..... 58
Giurati (Doveri dei). 2098–2104
Glucosio..... 2502
Gnocchi di riso..... 286
Gola (Malattie della) 2224–2226
Gonorrea..... 2227
Gorgoglioni..... 588, 635
Gotta..... 2299
Governo del cavallo.. 2871
Gozzo..... 2228, 2229

Digitized by Google

Granato 2703
Granchi 380, 589
Grandine 2387
Grani delle leguminose 406
Grassi (Come si conservino) 442
Gravidanza 488, 489
Greppia 2861
Grillo-talpa 630
Gru (Caccia alla) 1028
Guaita (« La salute dei bambini » del prof.) 534
Guano 202
Guanti (Come si puliscano) 3204–3206
Gusto (Igiene del) 1725–1729

H.

Haselberg (Cons. per la costruzione delle case) 23
Haüyna 2736
Heuschke (Ulrike) ... 484

I.

Idrocrasia 2723
Idrofane 2681
Idromele 826
Idrotimetro 149–151
Igiene 1709–1769
dei bambini 496–534
dei denti 3093–3107
dei sensi 1722–1750
dei temperamenti .. 1759–1767
del gusto 1725–1729
della danza 771
della mensa ... 2263–2367
della pelle ... 1723, 1724, 1740–1743
dell'aria 1713–1721
della vecchiaia 1768, 1769
della vista 1738–1750
delle mani 3033
delle vestimenta .. 3152–3191
del libro 1744
dell'odorato .. 1730–1732
dell'udito 1733–1737
del matrimonio 2149–2158
del sonno 1751–1758
del viso 3030–3032
Igrometro 2416, 2417
Igrosconio .. . 2418, 2419
Illuminazione .. 1770–1813
Imbalsamazione 1814–1846
Imbianchimento della flanella 947
della lana 947
della tela 943
Imbottigliamento del vino 885
Imenotteri 613–615
Impermeabilità. 1847–1867
Impiecagione (Asfissia per) 2170
Imposte sui fabbricati 2079–2084
Impuntura 1904
Inargentatore universale 1278
Incendi 1868–1878
Inchiostro azzurro ... 2818
comune 2811
copiativo inglese ... 2822
da copialettere 2822
da poligrafo 2832
da timbri 2834, 2835
di China 2823, 2824
d'oro 2821
giallo 2820
incombustibile 1878
indelebile 2825
in polvere 2816
nero 2812–2814
per la biancheria 933–936
per scrivere sui metalli 2815
per scrivere sull'avorio 2815
per scrivere sul legno 2815
rosso 2817
simpatico 2827–2830
verde 2819
violetto 2818
Incisione sull' acciaio 1270
Incombustibili (Tessuti, legno, ec.) 1873–1877
Incubatrice pei bachi da seta ..... 689 e seg.
Indicolite 2658
Indigestione 2230, 2231
Indivia 2481
Industria serica 715
Ingrassi pei terreni 199 e seg.
Innesto della vite 837–839
Insalata 417, 418
(Come si conservi) . 454
Insetti 588, 612–635
(Caccia agli) .. 1891–1895
Insetti (Conservazione degli) 1840–1844, 1879–1899
dannosi alla vite ... 848
Insonnia 1757, 1758
Intingolo di lepre ... 813
Inventari (Libro degli) (Vedi Libro).
Invitati a pranzo (Doveri degli) .. 2357–2359, 2368–2375
Inviti per feste di ballo 757, 758
Ipecacuana 2295
Ipermetropi 1747
Ipocrasso 826
Iride 2682
Istruzione dei bambini 1315–1320
Itterizia 2232

J.

Jais 2687
Jayet 2687
Jobart (Lampada) ... 1790

K.

Kirsch 914
Küline (Disinfettante di) 1288

L.

Lampade ad olio 1783–1790
a petrolio 1791
Lampo 2391
Lana (Imbianchimento della) 947
(Lavori di) ... 1927–1928
(Vesti di) 3161
Lance di fuoco. 1426, 1427
Lansquenet 1561
Lapidi funebri 1415
Lapislazzuli 2738, 2739
Lardo salato 806
Latrine 35, 36
Latte 347–352
(Adulterazione del). 476, 477
(Come si conservi) 444, 447
di capra 564
di gallina 2296
di pecora 569
verginale 3028, 3029

Digitized by Google

Lattime (Vedi Croste lattee).
Lattuga 415, 2482
Laudano 2297
Lavamano 84
Lavori di riparazioni 87, 88
Lavori femminili 1900–1983
Leggi 1984–2107
Legna 2784–2787
Legno (Come si renda impermeabile) 1864–1866
(Come si renda incombustibile) 1876
(Come si tinga in giallo, turchino, verde) 108
(Come si tinga in nero) 107
d'abete, di faggio, di pero (Come acquisti l'aspetto del palissandro) 106
di noce e di pero (Come acquisti l'aspetto dell'acajù). 105
silicizzato 2768, 2769
Legumi ..... 386 e seg.
Leguminose (Grani delle) 406
Lenticchie 2483
Lenza 2593
Lenzuola 938, 941
Lepidotteri 616–620, 1882–1888
Lepre 311–313
(Caccia alla) .. 1010, 1011
(Intingolo di) 313
Letame ..... 199 e seg.
Lettere 2836–2846
assicurate 2999
di cambio (Vedi Cambiali).
raccomandate 2999
Letto 77–81
Lettuccio per sedere .. 83
Lettura pei bambini. 1318–1320
Libri (Come si conservino) 968–977
Libro copia-lettere ... 1100
degli inventari 1101
dei conti correnti .. 1105
delle commissioni .. 1105
delle fatture 1105
delle piccole spese .. 1105
delle prime note 1105
giornale 1099
Libro mastro 1105
(Igiene del) 1744
Lievito 421, 422
Lince 593
Linee isotermiche 2409
Linfatico (Temperam.) 1764, 1765
Linimenti 2298–2300
Lino 227
(Vesti di) 3165
Liquido del Wickerschenner 1835
Liquori 918–928
odontalgici .. 3101, 3103–3105
Liscivia 955–962
Litodomi 590
Locazione a soccida .. 2046
delle case 2032–2042
delle opere ... 2043, 2044
Locuste 588, 630
Lombaggine 2233
Lotta 1519
Lotto (Giuoco del) ... 1625–1627
Lozione Landerer contro la calvizie 3078
Stratin contro la caduta dei capelli ... 3075
Wilson 3077
Lozioni (Vedi Fomenti).
Luccio (Pesca del) ... 2582
Luce purificatrice dell'aria 13
(Polarizzaz. della) .. 2693, 2694
Lucherini 3140
Lucignoli 1783–1789
Lunaria 2683
Luna rossa 2436, 2437
Lupo 594
(Caccia al) 1005
Lussazioni 2234, 2235
Lutto 1394–1415

M.

Macarons 2545
Maccheroni alla napoletana 283
Macchie d'inchiostro e di grasso sui pavimenti e sui mobili di legno 99, 102
di nitrato d'argento 1281
di ruggine 119
Macchie di ruggine sulla tela 943, 950
diverse sui diversi tessuti 3207
diverse sulla tela ... 950
giallogn. sulla biancheria 968
nei libri 972–974
rossicce sulla tela .. 944
Macchine agricole. 205–207
Macchine da cucire 2108–2118
Macinino 1130
Madreperla 2770
Madri artificiali 2635
Madri (Il primo dovere delle) 496–500
(Doveri delle) . 1300–1321
Madrine (Doveri delle) 776–783
Maggiolini 612
Maglia (Lavori a) 1925–1944
Magnesia 2302
Magrezza 2236, 2237
Maiale (Carne di). 302–307
Maiali per la ricerca dei tartufi 394
Makart (Mazzo di) 1365–1367
Malachite 2724
Malattie dei bachi da seta 706–712
dei bambini 520–534
dei cani 543–548
dei cavalli 2875–2883
dei cereali 217
dei conigli 578
dei gatti 556
dei polli 2620–2626
della vite 846–866
delle api 662
delle pecore 568
del vino 898–905
Malmignatta 637
Mammiferi (Imbalsamazione dei). 1819–1830
Mance 1197
Mandato 2047
Mandorle zuccherate . 2524
Mani (Igiene delle) ... 3033
Maniluvi 725
Mantelli 3182
Marabouts (Come si puliscano) 3203
Marasso alpino 605
palustre 605
Marce ginnastiche ... 1514, 1515

Digitized by Google

Marche..... 1546
Mare (Bagni di) 721, 754, 755
(Mal di)..... 3230, 3231
Marecanite..... 2688
Marella (Giuoco della) 1680–1682
Margotto..... 836
Marinata (Carne). 296, 297
Marmitta svizzera.... 1135
Marmo (Come si lavi). 112
(Come si pulisca).. 1237, 1275
falso..... 1236
Marsina..... 3182
Martora..... 596
Maschere..... 3178
Massaia (Calendario della)..... 1082–1094
(Cure della) 130–133, 929–933
MASSERIZIA ED ARREDI 51–134
Mastice chinese per la porcellana..... 1242
da fontaniere..... 1249
da vetraio..... 1250
idraulico..... 1248
per il marmo..... 1246
per il vetro..... 1244
per innesti..... 838
per l'alabastro..... 1245
per la tartaruga e per il corno..... 1247
per la terracotta e per il cristallame. 1243
universale..... 1251
Mastro (Libro) (Vedi Libro).
Materiali per fabbricare i fiori.. 1332–1364
Matrimonio (Igiene del)..... 2149–2158
(Leggi sul) ... 1991–2019
(Pratiche, usi, doveri nel)..... 2119–2148
Mazzo di Hans Makart (Vedi Makart).
MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACIA DOMESTICA..... 2159–2319
Melanite..... 2689, 2690
Mele (Come si conservino)..... 461
MENSA..... 2320–2375
Mensola..... 67
Menu..... 2331–2335
Meringhe..... 2546
Merletti (Vedi Pizzi).
Merlo..... 3145
Merluzzo..... 375, 376
Mescolanze frigorifere 1295
Metalli (Come si puliscano)..... 1274
(Come si saldino) . 1271
Metalli bianchi (Come si puliscano)..... 1143
Metalli bronzati (Come si puliscano).. 116
Meteore..... 2376
luminose..... 2403
Meteoriti..... 2403
METEOROLOGIA . 2376–2438
Metrorografo..... 2427
Mezzadria..... 2045
Micce pei fuochi d'artificio..... 1424
solforose per le botti 892
Microlepidotteri..... 1887
Miele (Vedi anche APICOLTURA)..... 2504
Miglio..... 215
Mignatte..... 641
Millardet (Poltiglia). 866
Minchiate 1545, 1595–1598
Minerali (Acque) (Vedi Acque).
Minestre..... 276–286
di maccheroni..... 283
di primavera..... 280
d'orzo bollito..... 279
Miopi..... 1747
Miraggio..... 2402
MISURE ANTICHE E MODERNE..... 2439–2453
Mobiglio (Come se ne levino le macchie) 99
della camera... 76 e seg.
della stanza da mangiare..... 71 e seg.
del salotto .... 55 e seg.
di legno bianco (Come si pulisca)... 94
di legno verniciato (Come si pulisca). 96
(Encaustici pel).. 97, 98, 100, 101, 103, 104
(Fodere pel)..... 70
Molluschi..... 590
MONETE ANTICHE E MODERNE. 2444, 2450–2453
Monsone..... 2379
Montone (Carne di) 293–297
Morbillo..... 528
Morgenstern (Lina).. 483
Mosca cieca (Giuoco della)..... 1683
Mosche..... 623–628
Mosto (Follatura del) 873
Muffe..... 733
Mughetto..... 529
Mulo..... 572
Muri (Come si induriscano)..... 26
Mustela..... 596–598
Mutande..... 3183
Mutuo..... 2052

N.

Narcotici..... 2303
Naso..... 1730–1732
Navigazione..... 1524
Navone..... 2484
Nebbia..... 2383
Negozianti (Doveri dei) 1167
Nembi..... 2381
Neonati (Cure da apprestarsi ai).. 491–493
Nervoso (Temperam.) 1762, 1763
Neurotteri..... 1882
Neve..... 2386
Nevralgia..... 2238, 2307
Nidi per le galline.. 2601
Nitrato d'argento.... 2304
(Macchie di)..... 1281
Noccioli (Liquore di). 919
Nomi (Scelta dei)... 778
Notonette..... 588
Nozze (Vedi Matrim.).
Nubi..... 2380
Nuoto..... 722, 1521
Nutrice (Scelta della) 504, 505, 507–510
Nutrimento dei bambini..... 512–515

O.

Obesità..... 2239
Oca..... 325, 2648
arrosto..... 332
(Giuoco dell'). 1632–1634
(Pasticcio di fegato d') 324
Occhi (Vedi Vista).
Occhiali..... 1746–1748
Occhielli..... 1907
Occhio di gatto..... 2684
Occupazione..... 2024
Odorato (Igiene dell') 1730–1732

Digitized by Google

Odori culinari..... 290
di botte (Come si levino al vino) 904
Oidium tukeri..... 849
Olio (Adulteraz. dell') 475
di scorpione..... 636
Ombre (Giuoco delle). 1685
Omonimi (Giuoco degli)..... 1689, 1690
Onice..... 2759
Opale nobile... 2685, 2686
Oppiato rosso..... 3102
Orecchio (Vedi Udito).
Orecchioni..... 2340
Orecchi (Scolo dagli). 526
Orlo..... 1905
OROLOGI..... 2454–2459
Orso..... 589
(Caccia all')..... 1004
Orticultore (Calendario dell')... 1046–1081
ORTO..... 2480 e seg.
Ortotteri... 630, 631, 1889
Orzaiuolo..... 2241
Orzo..... 211
Ospitalità (Doveri dell')..... 1201–1203
Ostriche..... 381–384
(Pesca delle)..... 2567
Otorrea..... 526
Ottici (Giuochi). 1702, 1703
Ottone (Come si pulisca)..... 1298
Ozono..... 2393

P.

Pacchi postali..... 3010
Padrini (Doveri dei) (Vedi Doveri).
Padroni (Doveri dei) 1168–1172
Pagherò..... 1108
Palle (Giuoco delle).. 1668
Pallone (Giuoco del). 1665–1667
Paludi (Caccia nelle) 1026, 1027
Panciotto..... 3181
Pane 419–427
Panico (Vedi Miglio).
Panna 353, 354
montata..... 355, 2546
Papalina 3171
Pappagalli..... 3120–3126
Parafulmini..... 2394
Paraseleni..... 2401
Parassiti dei cani ... 548
dei polli..... 2622
Pareli 2801
Parola nascosta (Giuoco della).... 1686, 1687
Parrocchetto canoro . 3126
Parrucche 3172
Partenogenesi..... 659
Parto..... 490 e seg.
Passeri (Caccia ai) .. 1024
Pasta depilatoria.... 3073
di mandorle al miele 3034
pei rasoi..... 1296
sfoglia..... 2547
Paste alimentari..... 428
Pasteur (Cura di) ... 546
PASTI..... 2320–2375
pei bambini..... 514
PASTICCERIA E CONFETTERIA.. 2500 e seg.
Pasticcio di fegato di oca..... 324
di selvaggina..... 2548
Pastiglie del serraglio 3059, 3060
Pastinaca 2485
Patate 219, 390
(Come si coltivino). 2486
(Come si conservino) 457
pel bucato 962
Patereccio 2242
Patrocinio gratuito.. 2105–2107
Pavimenti 41
(Come se ne levino le macchie) 99, 102
(Come si lavino)... 91
(Intonaco pei)..... 92, 93
Pazienza (Giuochi di) 1701
Pebrina..... 712
Pecora 565–569
Pediluvi..... 725
Pegno..... 2053–2055
Pelle (Vedi Igiene della pelle).
Pelli (Come si rendano impermeabili) 1861–1863
Pellicce (Come si conservino) 3209
Pendolo (Orologio a) 2455–2457
Penne per scrivere... 2803
(Come si puliscano) 3203
Pentolaccia (Giuoco della) 1684
Pepe (Adulteraz. del). 474
Pepita 2623
Pere (Come si conservino) 461, 464
in conserva 465
Perle 2771–2776
Pernice (Caccia alla) 1014, 1015
(Carne di)..... 317
Peronospora della vite 854–866
Perpetuo (Calendario) 1042
PESCA..... 2556
(Attrezzi per la).. 2591–2598
d'acqua dolce. 2573–2590
di mare..... 2557–2572
fluv. e lacuale (Legge sulla) 2062–2074
marit. (Legge sulla) 2056–2061
Pesce 370–377
(Conservazione del). 436, 441
d'acqua dolce..... 374
di mare..... 372
persico 2580
salato 373
Pesche (Come si conservino)..... 462
Pesci (Imbalsamazione dei)..... 1837–1839
PESI. 2442, 2444, 2449, 2451
Peso dei bambini lattanti 506
Petrolio (Lumi a) 1791–1800
Pettini..... 590
(Come si dirizzino). 1241
(Come si puliscano) 3111
Petto (Ragadi e screpolature al)..... 502
Pianoforte..... 57
Piante (Come si conservino secche)... 981
(Come si raccolgano) 980
da acquario..... 182
da appartamento.. 1484–1499
da ornamento. 1500–1503
indizio d'acqua potabile 138
marine 988
(Nomi volgari e latini delle) 1504
nocive ai buoi..... 559
nocive alle capre... 562
oleose 224
purificatrici dell'aria 21
temute dalle vespe. 613

Digitized by Google

Piante temute dalle vipere 610
tessili 225
Piattole 630, 631
Piattoni 633
Picchetto 1547–1554
Piccionaia 2649–2655
Piccioni ... 326, 2649–2655
in composta 333
Pidocchi degli uomini 633
dei cani 548
Pieride 617
Pietra delle amazzoni 2725
del sole 2676
da cauterio (Vedi Nitrato d'argento).
infernale (Vedi Nitrato d'argento).
PIETRE PREZIOSE 2656–2776
Pigiatura dell'uva. 870–872
Pigioni (Prezzo delle) 28
Pillole 2306–2309
Pioggia 2382
(Pronostici di) 2434
Pipistrelli 583
PIROTECNICA ... 1416–1455
Pirotecnico (Avvertenze pel) 1455
Piselli 410
Pisello 2487
Pistacchi zuccherati . 2525
Pistole da tiro 673
Flobert 674
(Prezzo delle) 682
Pizzi (Come si imbianchino) 3201
neri (Come si puliscano) 3202
Plasma 2757
Pleurite 2243
Plumetis 1918, 1919
Plum-Pudding 2549
Pluviometro 2382
Pneumonite 2243
Podagra 2229
Podechar (Polvere) .. 866
Polarizzaz. della luce 2693, 2694
Poligrafo 2831–2833
Polipi 591
POLLAIO 2599–2648
Polli 322
arrosto 327
(Come si puliscano) 2638
(Come si uccidano) 2637
(Focacce di) 330
in fricassea 328
Polli (Malatt. dei) 2620–2626
Polpi 590
Poltiglia Millardet ... 866
Polvere (Come si levi dai mobili) 89, 90
di perle 3068
di sapone per la barba 3091
d'Oriente 3061
insetticida 629
per pulire l'argenteria 1141, 1142
Podechar 866
Polveri dentifricie ... 3106, 3107
effervescenti 173
Polverizzatori .. 3112–3114
Pomata contro la caduta dei capelli, del Dupuytren 3076
contro la calvizie, di Neligan 3079
contro l'alopecia, di Hardy 3080
pei capelli, di Steege 3082
pel viso 3032
rosata 3037
Pomodoro 2488
(Come si conservi) . 456
Ponce 922
Popone 2489, 2490
Porcellane (Come si accomodino) 126, 127
(Come si lavino) ... 124
Porcellino da latte (Carne di) 305
Porchetta (Carne di). 305
Porri 2253
Porro 2491
Porte 42, 50
Posamolle 69
Posate (Come si puliscano) 1144
Posatoio 2600
POSTE E TELEGRAFO. 2985–3012
Postulaca 2492
Potatura della vite 842, 843
Pranzi 2320–2375
PRECETTI D'ECONOMIA DOMESTICA ... 1204–1232
Pregiudizi sui ragni .. 637
sui rospi 587
sugli scorpioni 636
sulla coda dei cani. 542
sulla tarantola 639
sulle cure dei bambini malati 520
Preservativo contro il vaiuolo 524
contro la ruggine 117, 118
Prezzemolo 415, 2493
Prime note (Libro delle) (Vedi Libro).
Primiera (Giuoco della) 1590, 1591
Processionaria 618
Profumi 3051
Profumo alla marescialla 3057
d'eliotropio 3055
di Cipro 3053
di frangipane 3054
di lavanda 3056
di violette 3058
(Lampada a) 1809
Pronostici di buon tempo 2432
di cattivo tempo ... 2434
di vento 2433
Prosciutti 304
Protesto cambiario ... 1112, 1113
Proverbi climatologici 2438
Prugne (Come si conservino) 464
Prugnolo 402
Pudding al cioccolatte 2550
di marroni 2552
di riso 2551
(*Plum-*) 2549
(Salsa pel) 2553
Puerpere (Cure da apprestarsi alle) 490, 494, 495
Pulci 629
(Come si distruggano) 1290
dei cani 548
Punto ad esse 1981
ad occhiello 1907
a ferro di cavallo .. 1981
a ghianda 1982
all'uncinetto di Tunisi 1958–1961
ananas 1957
a sabbia 1920
a scalo 1921
a smerlo 1978
a spina 1906
di penna 1923
di piramide 1980
di rimendo 1973
di rimendo ad angolo 1976
di riso comune 1942

Digitized by Google

Punto di riso doppio e triplice..... 1943
di smerlo o festone . 1915
di spirito 1971
di spirito incrociato. 1975
di tela..... 1972
di Venezia..... 1923
d'uncinetto quadrato 1956
in croce..... 1974
russo..... 1917
tessuto 1977
turco..... 1922
tunisino 1944
Purganti 2310–2312
Puzzo di vernice (Come si tolga)... 45, 1266
Puzzola 598

Q.

Quaglia (Arrosto di).. 319
(Caccia alla).. 1016–1018
Quarzo affumicato.... 2691
ialino..... 2672–2674

R.

Rabarbaro..... 2313
Rabbia nei cani... 544–546
Rachitide..... 2244
Rafano..... 2494
Raffreddore..... 2245
Ragadi al petto..... 502
Ragna alle zampe.... 2624
Ragni..... 637–639
Rame (Come acquisti l'aspetto del bronzo) 1273
(Come si pulisca)... 115
dorato (Come si pulisca) 414, 1277
stagnato..... 1276
Rammendi. 939, 1910–1913
Rane..... 378, 586
(Pesca delle)..... 2588
Rapa..... 221
(Come si conservi).. 454
Rasoi (Pasta pei).... 1296
Raspail (Liquore).... 920
Rastrelliera..... 2862
Ratafià d'arancio.... 926
di caffè..... 924
di lamponi, di more, di ribes..... 925
diversi..... 927
Raucedine..... 2246
Razze di gallinacei.. 2627–2631
Razzi.... 1419, 1448–1452
Reina (Pesca della)... 1579
Remontoir 2458, 2459
Rendita (Costituzione di)..... 2049
vitalizia 2050
Reticella (Lavori a). 1962–1983
Rettili (Imbalsamazione dei)..... 1835, 1836
velenosi..... 605–610
Reumatismi..... 2247
Revolvers..... 673
Ricamo al *plumetis*... 1918, 1919
guipure..... 1970
in bianco..... 1914
inglese..... 1916
in passato..... 1924
per ripresa sulla reticella..... 1969
Riccio..... 582
Riccione..... 709
Ricette diverse d'economia domestica . 1233–1298
Richiami per la caccia 1035
Riforma giuliana del calendario..... 1040
gregoriana del calendario 1040
Rigolot (Carta di) ... 2316
Rilegatura dei libri 975–976
Rimedio contro gl'insetti dannosi alle viti..... 848
contro gl'insetti delle biblioteche 971
contro gli scorpioni. 636
contro i bruchi..... 620
contro i calli 2190
contro i geloni..... 2223
contro i gorgoglioni. 635
contro il mal di mare 3230, 3231
contro il morso delle vipere..... 610
contro i piattoni... 633
contro i pidocchi... 633
contro i tafani..... 628
contro la crittogama della vite..... 849, 863
contro la filossera... 852
contro la peronospora della vite .. 863–866
contro la scabbia... 640
contro le cimici 634, 1291
Rimedio contro le formiche..... 614
contro le malattie del vino..... 898–905
contro le mosche 625–628
contro le piattole... 631
contro le pulci. 629, 1290
contro le scottature 2187–2189
contro le vespe..... 613
contro le zanzare... 622
contro le zecche.... 640
contro l'ubbriachezza 912
Riparazioni (Lavori di) 87, 88
Riscaldamento. 2777–2798
Risipola..... 2248
Riso..... 214
(Gnocchi di)..... 286
(Minestre di) ... 280, 281
Risotto alla milanese. 284
Rogna nei cani..... 543
nei gatti..... 556
Rombo..... 377
Rose (Liquore di).... 923
Rosicanti..... 600–604
Rosolia 528
Rospo..... 587
Rossetti..... 3069
Rossori sulla pelle dei bambini..... 530
Rotazione agricola... 204
Rubino..... 2704–2706
Ruggine (Come si levi) 119
(Macchie di)..... 943
(Preservativi contro la)..... 117, 118
Rugiada..... 2384
Rum..... 914

S.

Saccarosio..... 2502
Sacconi (Come si puliscano) 110
Saffirina..... 2740
Sagu..... 429
Sala da ballo..... 759
Salamandra..... 611
Salda d'amido..... 966
Sale..... 267
inglese..... 2314
per conservar le carni 434
Salep..... 429
Salmis d'uccelletti... 320
Salotto (Mobiglio pel) 55 e seg.
Salsa per *Pudding* ... 2553

Digitized by Google

Salto 1517, 1518
Salute (La) dei bambini, aureo volume di igiene infantile di R. Guaita..... 534
Saluti (Regole dei)... 1174 1175
Salvietta magica..... 1280
Sanguigno (Temperamento)..... 1760, 1761
Sapone..... 3046
al miele 3049
arsenicale di Bécœur 1828 1829
di spermacete..... 3048
(Essenza di)..... 3090
(Falsificazione del). 3050
per la barba..... 3089
(Polvere di)..... 3091
Saraceno..... 216
Sardella (Pesca della). 2562
Sardonica 2753
Sauer-Kraut 460
Scacchi (Giuoco degli) 1605-1613
Scala..... 11
termometrica. 2411-2414
Scalcheria..... 2348-2354
Scaldino 2798
Scarlattina (Febbre) . 2217
Scelta dei nomi pei neonati 778
della nutrice... 504, 505, 507-510
Scene teatrali (Come si rendano incombustibili)..... 1875
Scherma 1525
Scialli del Cascemir.. 564
Sciarade 1693-1696
Sciatica..... 2249
Scirocco..... 2379
Scolo dagli orecchi... 526
Scopa..... 89
(Giuoco della) 1602-1604
Scorbuto 2263
Scorpione 636
Scorzonera 2495
Scottature..... 2187-2189
Screpolature al petto. 502
Scrittoio 2799-2835
Scrittura comm. 1098-1107
Scrivania..... 2800, 2801
Scrofola..... 2250, 2251
Scuderia..... 2847-2883
Scuola (Igiene della). 1740-1743
Sedano..... 2496
Sedie (Come se ne levi la polvere) 90
per la stanza da mangiare 73
Segale 210
Segreto per indovinare l'età delle donne.. 1700
Seltz (Acqua di) (Vedi Acque gazose artificiali).
Selvaggina 308-320
(Come si conservi). 440
(Pasticcio di)..... 2548
Seme di bachi (Vedi Bachicoltura).
Senapismi 2315, 2316
Seppia..... 591
Seppiola..... 591
Serpentaria..... 2497
Serre economiche.... 1485, 1486, 1498
Seta (Come si renda impermeabile).... 1858
(Vesti di)..... 3163
Sette e mezzo (Giuoco del) 1569-1571
Sevo (Candele di) 1777-1779
Sidro 814-816
Signore (Consigli alle)..... 1193-1196
(Doveri verso le) .. 1176
Silice agata ... 2749-2762
diaspro..... 2763-2767
Silicizzato (Legno)... 2768, 2769
Simoun 2379
Sirice..... 614
Sistema metrico decimale..... 2445-2449
Smeraldo..... 2727-2731
Smeriglio (Turacciolia) 1265
Soccida (Locazione a) 2046
Soda (Bicarbonato di) 2266
Soffietto..... 2796
Solfo (Micce di)..... 893
Solforaz. delle botti . 891
Sonno dei bambini .. 516
(Igiene del).. 1751-1758
Sorci 553, 554
Sottosuolo..... 197
Spazzole da capelli (Come si lavino)... 3111
da vestimenta..... 3216
(Come si puliscano). 3217
Specchi 68
(Come si puliscano) 114
Spelta 208
Spinachia 2583
Spinaci..... 2498
Spinello..... 2707
Sport Ippico .. 2884-2954
Spropriazione forzata 2055
Spugne..... 592
(Come si imbianch.) 3109
(Come si puliscano). 3110
da vestimenta..... 3216
Spugnola..... 403
Squassamento del mosto (Vedi Follatura).
Stalla 2955-2969
Stambecco (Caccia allo) 1008
Stanza da mangiare. 2320-2328
Stanze (Distribuzione delle)..... 49
per la biancheria.. 86
Stato Civile (Atti dello)..... 1987-1990
Stearica (Candele di) 1780-1782
Stelle cadenti..... 2403
Stiratura della biancheria 964-967
Stitichezza dei bambini 522
Stoffe (Come si rendano impermeabili) 1848-1858
(Come si rendano incombustibili) 1874, 1875
(Come si verifichi la bontà dei colori nelle)..... 3197-3199
d'anchina..... 3196
di seta (Come si puliscano)..... 3194
di velluto (Come si puliscano)..... 3195
(Macchie sulle) (Vedi Macchie).
(Segreto per avvivare il color nero nelle)..... 3200
(Segreto per conoscere di cosa sian fatte le) ... 3192, 3193
Storione (Pesca dello) 2583
Stornello..... 3143
Storta..... 2234, 2235
Strabismo 1748
Strangolam. (Asfissia per) 2170

Digitized by Google

Strass..... 2670
Strati..... 2381
Strofinacci..... 937
Stufato 274, 275
Stufatura dei bozzoli. 704
Stufe 75, 2782, 2783
Stuoie (Come si lavino) 64
Successione.... 2025, 2026
Sugheri 896
Svinatura..... 874–876

T.

TABACCO .. 228, 2970–2975
TABELLA indicante il valore d'una lira alla fine di 20 anni, se impiegata ad interesse composto. 2976
Tacchino .. 323, 2639–2644
ai tartufi 331
Tafano..... 624, 628
Taffettà comune..... 1852
inglese 1853
Talea..... 835
Talpa..... 580, 581
Tapioca..... 429
Tappeti..... 63–65
(Come si puliscano). 109
erbosi..... 1483
Tarantola 639
TARIFFE POSTALI E TELEGRAFICHE. 2985–3012
Tarocchi 1541–1544
Tarocchino bolognese 1599–1601
Tartaro emetico..... 2286
Tartaruga (Come si pulisca) 1240
Tartufi..... 391–394
Tassa di bollo.. 2085–2097
Tasso (Caccia al) ... 1007
Tatto (Igiene del) ..1723, 1724
Tavola parlante 1707, 1708
Tavola per la stanza da mangiare..... 72
Tavolini da giuoco... 58
TEATRO 2977–2984
Tela cerata (Come si lavi)..... 111
(Come si prepari).. 1851
(Come si renda impermeabile). 1848–1858
(Come si renda incombustibile) 1874, 1875
Tela (Imbianchimento della)..... 943
(Qualità della)..... 945
TELEGRAFI E POSTE. 2985–3012
Temperamenti (Igiene dei)..... 1759–1767
Temperatura... 2407–2415
Tende..... 61, 62
Tenia del cane..... 548
dell'uomo..... 643
Tentredine 615
Termite..... 588, 630
Termometro ... 2410–2415
Terreni (Focolari di fermentazioni putride)..... 17
forti 194
leggieri..... 195
Tessuti (Vedi Stoffe).
Testamento.... 2027–2029
Testuggine 585
Tetto..... 25
The..... 800–807
(Liquore di) 928
Timbri (Inchiostro da) 2834 2835
Tinaia..... 886, 887
Tinca (Pesca della)... 2578
Tino (Vedi Tinaia).
Tinte (Nelle stoffe per tende quali si debbano preferire)... 62
pei fiori artificiali. 1340–1347
Tintura alla piombaggine..... 3086
aromatica..... 3022
bionda..... 3083
bionda istantanea.. 3084
d'arnica..... 2265
di muschio 3021
di vainiglia..... 3020
Tinture per l'osso, il corno, l'avorio 1256–1262
Tiro a segno (Armi pel)..... 671–675
Tisane..... 2317, 2318
TOILETTE 3013–3114
Tombola..... 1628–1631
Tonno (Pesca del).... 2558
Topazio..... 2714–2716
Topi..... 553, 554, 601
(Trappole pei) 602
(Veleni pei)..... 603
Toporagno..... 581
Tordo (Caccia al) 1022, 1023
Tormalina 2692–2696
Torta di frutta 2554
Tortelli di frutta..... 2554
di mandorle 2555
Tosse ferina..... 527
Tovaglioli 941
Transazione 2048
Trappole pei topi.... 602
Tresette..... 1579, 1580
lucchino 1582
pizzichino..... 1581
Tribunale (Giuoco del) 1688
Trichina..... 303, 642
Tridame..... 590
Tromba 2390
Trota (Pesca della)... 2581
Trucco (Giuoco del).. 1671, 1672
Tubi di vetro per le lampade.... 1797–1799
Tuono 2391
Turaccioli (Vedi Sugheri).
smerigliati..... 1265
Turchesia 2741–2743

U.

Ubbriachezza 912
Uccelletti allo spiedo. 320
(Caccia agli)..... 1025
in *salmis*..... 320
Uccelli (Imbalsamaz. degli).. ... 1831–1834
UCCELLIERA.... 3115–3151
Udito (Igiene dell').. 1733–1737
Ulloa (Cerchio d')..... 2399
Umidità (Come si combatta)..... 39
(Come si constati).. 38
delle case..... 24, 37
Uncinetto (Lavori all') 1945–1961
Unguento di Saint-Fiacre..... 1384
Forsyth..... 1384
Unione margaritifera. 590
Uomo per bene (Doveri dell')..... 1150
Uova 334–346
affogate..... 344
al formaggio..... 346
al guscio..... 342
al latte..... 343
(Come si conservino) 451–453

Digitized by Google

Uova senza guscio... 2625
Usci inverniciati (Come si puliscano).. 1297
Usignuolo..... 3147–3150
Utensili di cucina.. 1119–1146
domestici per riparazioni..... 87, 88
per fabbricare i fiori 1328–1331
Uva (Come si conservi) 461
(Vedi anche Vite).

V.

Vaccinazione..... 524
Vaglia postali..... 3000
telegrafici..... 3003
Vainiglia (Crema alla) 921
Valeriana..... 2499
Vaporizzatore..... 3113
Varicose (Vene)..... 2252
Vasi da fiori..... 128
dipinti..... 125
incrinati..... 129
Vecchi (Doveri dei).. 1322, 1323
Vecchiaia (Igiene della) 1768, 1769
Veleno della vipera.. 608
pei topi..... 603
Veli 3173
Vendidab..... 535
Vendita 2030
Vene varicose..... 2252
Venti 2377–2379
(Pronostici di)..... 2433
Ventuno..... 1572
Verdone..... 3141
Vermi..... 523, 641–643
Verminazione 523
Vernice ad olio..... 43, 44
inglese..... 104
nera pel ferro fuso. 121
pei mobili..... 103
per le stufe..... 122
Verruche 2253
Verza..... 2471
Vespa..... 613
Vestimenta.... 3152–3217
pei bambini 517
pei neonati..... 491
Vetri (Come si puliscano) 114, 1264
(Come si taglino).. 1263
delle bottiglie 895
Viaggi..... 3218–3231
di nozze 2158
Vigna..... 828–866
Vinacce 877
Vino..... 827–912
(Adulterazione del). 906–909
bevanda 910–912
(Fabbricazione del). 867–885
(Malattie del)... 898–905
nei pranzi..... 2336
Violette zuccherate.. 2526
Vipera 605–610
Virus rabicus..... 546
Vischio. 1036
Visite (Regole del far) 1177–1192
Viso (Igiene del) 3030–3032
Vista (Igiene della). 1738–1750
Vitalizia (Rendita)... 2050
Vite 828–866
(Malattie della). 846–866
Vitello arrosto..... 289
(Costolette di)..... 292
vivanda..... 287 e seg.
Vitigni..... 832, 833
Vivaio 835
Vivande (Come si trincino)..... 2348–2354
Voglie delle donne incinte 489
Volpe..... 595
(Caccia alla) 1006
Vomitivi (Vedi Emetico, Ipecacuana).

W.

Ward (Cassa)..... 1498
Whist (Giuoco del).. 1573–1578
Wickerschenner (Liquido del)..... 1835

Z.

Zaffirina..... 2756
Zaffiro 2744–2746
Zanzara..... 622
Zecche dei cani..... 548
(Rimedio contro le). 640
Zend-Avesta..... 535
Zircone 2708, 2709
Zucchero..... 432
acidulo..... 2509
(Adulterazione dello) 481
candito..... 2506
di mela..... 2508
d'orzo..... 2507
Zuppa alla Modenese. 282
di tortelli..... 285

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

G. BARBÈRA, EDITORE

FIRENZE.

ESTRATTO DAL CATALOGO GENERALE.

Manuali Barbèra

DI SCIENZE GIURIDICHE, SOCIALI E POLITICHE.

Ogni **Manuale** contiene lo svolgimento completo dei principii fondamentali di una delle varie discipline giuridiche con lo scopo di condensare in forma sobria e precisa la parte essenziale della scienza trattata, tenendo conto dei più recenti risultati della critica moderna. Gli **studenti universitarii,** per consiglio dei loro maestri, hanno già esperimentata la utilità di questi Manuali, i quali li pongono in grado di prepararsi agli esami nel minor tempo possibile. Ogni Manuale è fatto da uno scrittore di riconosciuta competenza in quella data materia, e ne consegue che questi Manuali sono, a così dire, i *libri di testo* delle Università. Gli **avvocati** e i **magistrati,** impediti dalle occupazioni professionali di tener dietro ai progressi scientifici, trovano nei Manuali i resultamenti ultimi, e hanno il modo di impossessarsi immediatamente dei concetti fondamentali d'ogni disciplina. Gli aspiranti agli esami di **notariato, prefetture, consolati, ministeri, magistratura** hanno nei Manuali tutta la materia richiesta a detti esami.

La raccolta completa dei Manuali forma la vera *Biblioteca del Giurista.*

Dei Manuali vi sono due serie:

Serie teorica.

Espone i principii d'ogni disciplina giuridica. Sono pubblicati finora i seguenti:

I. **GIANTURCO** (*Prof. Emanuele*), ISTITUZIONI DI DIRITTO CIVILE ITALIANO. — **Terza edizione** riveduta. — Un vol. in 16° picc., pag. 376, legato in piena tela. L. 2. —

A chi dirige le domande all'Editore si spedisce franco a domicilio.

Digitized by Google

II. **COGLIOLO** (*Prof. Pietro*), FILOSOFIA DEL DIRITTO PRIVATO. — **Seconda edizione.** — Un volume in 16° picc., pag. 266, legato in piena tela . . . . . L. 2. —

III. **RICCA SALERNO** (*Prof. Giuseppe*), SCIENZA DELLE FINANZE. — **Seconda edizione.** — Un volume in 16° picc., pag. 260, legato in piena tela . . . . . 2. —

IV. **ORLANDO** (*Prof. V. E.*), PRINCIPII DI DIRITTO COSTITUZIONALE. — **Seconda edizione.** — Un volume in 16° picc., pag. 274, legato in piena tela . . . . . 2. —

V. **GRASSO** (*Prof. Giacomo*), PRINCIPII DI DIRITTO INTERNAZIONALE PUBBLICO E PRIVATO. — **Seconda ediz.** — Un vol. in 16° picc., pag. 332, leg. in piena tela. . 2. —

VI. **COGLIOLO** (*Prof. Pietro*), STORIA DEL DIRITTO PRIVATO ROMANO (dalle origini all'Impero). Vol. I, contenente: 1° Le condizioni sociali e politiche di Roma; 2° Le fonti del diritto; 3° Ordinamento giudiziario e procedura civile. — Un vol. in 16° picc., pag. 274, legato in piena tela. . . . 2. —

VII. — — Vol. II, contenente: Istituti di diritto privato. — Un vol. in 16° picc., pag. 252, legato in piena tela. . 2. —

VIII. **PANTALEONI** (*Prof. Maffeo*), PRINCIPII DI ECONOMIA PURA. — Un volume in 16° picc., pag. 374, con 47 grafici, legato in piena tela . . . . . 2. —

IX. **SUPINO** (*Prof. David*), DIRITTO COMMERCIALE. — **Seconda edizione** riveduta. — Un vol. in 16° picc., pag. 470, legato in piena tela . . . . . 3. —

X. **FILIPPI** (*Dott. Angiolo*), PRINCIPII DI MEDICINA LEGALE per gli Studenti Legge ed i Giurisperiti. — Un volume in 16° picc., pag. 324, legato in piena tela. . 2. —

XI. **MAJORANA-CALATABIANO** (*Prof. Giuseppe*), LA STATISTICA TEORICA E APPLICATA. — Un volume in 16° picc., pag. 370, con 11 grafici, legato in piena tela. 2. —

XII. **MORTARA** (*Prof. Lodovico*), PRINCIPII DI PROCEDURA CIVILE. — Un volume in 16° picc., pag. 348, legato in piena tela. . . . . 2. —

XIII. **WAUTRAIN CAVAGNARI** (*Prof. Vittorio*), ELEMENTI DI SCIENZA DELL'AMMINISTRAZIONE. — Un volume in 16° picc., pag. 306, legato in piena tela. . 2. —

Digitized by Google

XIV. **MORTARA** (*Prof. Lodovico*), ISTITUZIONI DI ORDINAMENTO GIUDIZIARIO. — Un vol. in 16° picc., pagine 272, legato in piena tela . . . . . L. 2. —

XV. **BRUGI** (*Prof. Biagio*), INTRODUZIONE ENCICLOPEDICA ALLE SCIENZE GIURIDICHE E SOCIALI. — Un volume in 16° picc., pag. 272, legato in piena tela. 2. —

XVI. **ORLANDO** (*Prof. V. E.*), PRINCIPII DI DIRITTO AMMINISTRATIVO. — Un volume in 16° picc., pag. 376, legato in piena tela . . . . . 2. —

Serie pratica.

Mancava in Italia una corretta, completa, ammodernata edizione di *tutti* i Codici e di *tutte* le Leggi speciali. Abbiamo intrapreso questa edizione curando che ad ogni articolo fosse raccolta la giurisprudenza forense e le questioni presentatesi in pratica, procurando così un' edizione *completa* e *glossata* della vigente legislazione. Gli **avvocati**, i **pubblici ufficii**, le **cancellerie dei tribunali**, i **consolati**, le **segreterie comunali** possedendo questa nostra edizione avranno il modo di trovare speditamente le varie disposizioni di legge e i relativi commenti pratici.

Sono pubblicati:

I. **IL CODICE DI PROCEDURA CIVILE**, illustrato con le principali decisioni delle Corti del Regno, per cura di T. BRUNO. — **Seconda edizione.** — Un vol. in 16° picc., pag. 268 . . . . . L. 1. 50.

II. **IL CODICE PENALE PEL REGNO D' ITALIA**, con raffronti; testi romani; esplicazioni tratte dagli atti ufficiali e disposte articolo per articolo; riferenze ai progetti precedenti; testo del progetto definitivo; commenti e indicazioni bibliografiche dei migliori trattati; appendici su la storia della codificazione penale e sul diritto penale romano; indice analitico completo. — **Seconda edizione** con gli articoli addizionali (R. Decreto 1° Dicembre 1889). — Un vol. in 16° picc., pag. 580, legato in piena tela . . 3. —

Digitized by Google

III. **CODICE DI COMMERCIO DEL REGNO D'ITALIA**, preceduto dalla Relazione del Guardasigilli Zanardelli, contenente i richiami al Codice del 1865, ai Progetti preliminare e definitivo, al Testo votato dal Parlamento, ed ai Verbali delle varie Commissioni; le Disposizioni transitorie, il Regolamento per la sua esecuzione, ed un copioso Indice alfabetico analitico, illustrato colle più importanti decisioni delle Corti del Regno, per cura della Redazione del periodico *Il Diritto Commerciale*. — Un vol. in 16° picc., pag. 500, legato in piena tela . . . . . L. 3. —

IV. **CODICE CIVILE DEL REGNO D'ITALIA**, illustrato con le principali decisioni delle Corti del Regno, per cura di T. Bruno. — Un volume in 16° picc., pag. 564, legato in piena tela . . . . . 3. —

V. **CODICE DI PROCEDURA PENALE e Legge di pubblica sicurezza, con tutte le altre Leggi penali.** — Un vol. in 16° picc., pag. 704, leg. in piena tela. . . 3. 50.

Prefazione. — Relazione a S. M. del Guardasigilli Cortese, nell'udienza del 26 novembre 1865. — Regi Decreti. — CODICE DI PROCEDURA PENALE. — Legge 8 giugno 1874 contenente alcune modificazioni all'ordinamento dei giurati ed ai giudizii avanti le Corti d'assise. — R. Decreto 6 dicembre 1865, n. 2644, sulla istituzione di un casellario giudiziale per l'accertamento degli antecedenti penali degli imputati e della recidiva. — Legge sulla stampa (26 marzo 1848, n. 695). — La cassazione unica in materia penale (legge 6 dicembre 1888). — NUOVA LEGGE DI PUBBLICA SICUREZZA (30 giugno 1889). — Organamento del personale della pubblica sicurezza. — Regolamento per la esecuzione della legge di pubblica sicurezza. — R. Decreto 19 novembre 1889, n. 6535 (serie 3ª) per la esecuzione delle norme della legge di pubblica sicurezza sugli inabili al lavoro e sui ricoveri di mendicità. — Allegato *F* della legge sui provvedimenti finanziari. — R. Decreto 12 gennaio 1890, n. 6854 (serie 3ª) per l'esecuzione degli articoli 81 e 82 della legge di pubblica sicurezza e del precedente R. Decreto 19 novembre 1889 sulle confraternite ed altre istituzioni che debbono concorrere al mantenimento degli inabili al lavoro. — R. Decreto 29 marzo 1888, n. 5332 (serie 3ª) sulla polizia dei costumi. — Indice del Codice di procedura penale. — Indice alfabetico analitico del Codice di procedura penale.

DISPOSIZIONI E NORME pel coordinamento e l'esecuzione del nuovo Codice Penale (R. Decreto 1° Dicembre 1889) e Tabelle per calcolare le pene restrittive della libertà. — Un opuscolo. . . . . — 30.

Digitized by Google

Firenze — G. BARBÈRA — Editore.

Raccolta di Opere Educative.

ALFANI (*Augusto*), BATTAGLIE E VITTORIE, nuovi esempj di Volere è Potere. — Un volume in 16°, pagine XVIII-608 . . . . . L. 3. 50.

Elegantemente legato in tela . . . . . 5. —

— IL CARATTERE DEGL' ITALIANI. Opera premiata al Concorso Ravizza dell' anno 1876. — **Sesta edizione.** — Un volume in 16°, pag. XVIII-280 . . . . . 2. —

AZEGLIO (*Massimo D'*), CONSIGLI AL POPOLO ITALIANO, estratti dai *Miei Ricordi*. — **Quarta edizione.** — Un volume in 16°, pag. XVI-100 . . . . . — 70.

BRUNI (*Oreste*), LA VERA CIVILTÀ INSEGNATA AL POPOLO. — **6ª edizione.** — Un vol. in 16°, pag. IX-175 . . 1. 20.

— LE NOSTRE DONNE, Considerazioni di un Direttore di Scuole femminili. — Un vol. in 16°, pag. XII-258. . . 2. —

BUTLER (*Giuseppina E.*), MEMORIE DI GIOVANNI GREY di Dilston, scritte da sua figlia, con Prefazione di *Marco Minghetti*. — Un vol. in 16°, pag. XIII-264. . . 2. —

CECCONI (*Col.° Giovanni*), LA GENESI DELL' ITALIA. — Un volume in 16°, pag. 296 . . . . . 2. 50.

CRAIK (*Giorgio L.*), COSTANZA VINCE IGNORANZA, ossia *La conquista del sapere malgrado gli ostacoli*. — Traduz. libera dall'inglese, con aggiunta di vari esempi italiani, per cura di *P. Rotondi*. — **5ª ediz.** — Un vol. in 16°, pag. XIV-392. . . 2. 50.

DE AMICIS (*Edmondo*), RICORDI DEL 1870-71. — **Settima edizione.** — Un vol. in 16°, pag. VI-232 . . . . . 1. 50.

A chi dirige le domande all'Editore si spedisce franco a domicilio.

Digitized by Google

ELLIS, L'EDUCAZIONE DEL CUORE, il miglior cómpito della Donna. — Prima traduzione dall'inglese. — **Settima edizione.** — Un vol. in 16°, pag. VII-190. . . . . L. 1. 30.

FRANKLIN (*Beniamino*), SCRITTI MINORI, raccolti e tradotti da *P. Rotondi.* — Un vol. in 16°, pag. IX-300. 2. —

— VITA, scritta da sè medesimo. — Nuovamente tradotta dall'edizione di Filadelfia del 1868 da *Pietro Rotondi.* — **Sesta edizione.** — Un volume in 16°, pagine XVI-300 con ritratto . . . . . 2. —

GUERZONI (*Giuseppe*), LA VITA DI NINO BIXIO, con Lettere e Documenti. — **Terza edizione.** — Un volume in 16°, pag. XII-484 . . . . . 2. 50

HELPS (*Arturo*), VITA DI CRISTOFORO COLOMBO. — Prima traduzione dall'inglese. — **Quarta edizione.** — Un volume in 16°, pag. XII-152 . . . . . 1. —

LESSONA (*Michele*), VOLERE È POTERE. — **Quattordicesima edizione.** — Un vol. in 16°, pag. XVI-488 . . . . 3. —

Elegantemente legato in tela. . . . . 5. —

PANTALEO (*Vincenzo*), VITA PRATICA. Brevi ricordi per i miei Figli. — Un vol. in 16°, pag. XX-172 . . . . . 1. 50

SARDAGNA (*Silvio*), LE BESTIE E L'UOMO, ossia gli Animali considerati nella storia, nella guerra, nei divertimenti, nella mitologia, nell'araldica e nelle favole. — Un volume in 16°, pag. 212 . . . . . 1. 50

SMILES (*Samuele*), VITA E LAVORO. Studio sugli uomini insigni per operosità, cultura e ingegno. — Traduzione autorizzata di *Sofia Fortini-Santarelli.* — Un vol. in 16°, pag. X-500. . . . . 3. —

— IL CARATTERE. — Prima traduzione italiana di *P. Rotondi*, preceduta dalle Memorie dell'Autore scritte da esso stesso espressamente per questa edizione italiana. — **Nona edizione.** — Un vol. in 16°, pag. XXIV-388 con ritr. . **2.** 50

Digitized by Google

SMILES (*Samuele*), IL DOVERE, con esempi di coraggio, pazienza e sofferenza. — Prima traduzione italiana consentita dall'Autore. — **Terza edizione.** — Un volume in 16°, pag. VIII-439 . . . . . L. 2. 50

— RISPARMIO. — Prima traduzione italiana di *Michele Lessona.* — **5ª ediz.** — Un volume in 16°, pag. XXIII-410 . 2. 50

— STORIA DI CINQUE LAVORANTI INVENTORI, ricavata dall'originale inglese e annotata da *G. Strafforello.* — **Quinta edizione.** — Un vol. in 16°, pag. VIII-220 . . . . . 1. 50

— INVENTORI E INDUSTRIALI, versione di *G. Strafforello.* — Un vol. in 16°, pag. XII-372. . . . . 2. 50

— GIORGIO MOORE, NEGOZIANTE E FILANTROPO. — Prima traduzione italiana di *Costanza Giglioli Casella.* — Un vol. in 16°, pag. XV-217 . . . . . 1. 50

SPENCER (*Herbert*), L'EDUCAZIONE INTELLETTUALE, MORALE E FISICA. Traduzione di *Sofia Fortini-Santarelli.* — **Quarta edizione.** — Un vol. in 16°, pag. VI-220 . . . 1. 30

STRAFFORELLO (*Gustavo*), LA SCUOLA DELLA VITA. Precetti, esempi ed aneddoti. — Un volume in 16°, pagine VI-265 . . . . . 2. —

SURSUM CORDA! Quaresimale Civile di UN ITALIANO. — Un vol. in 16°, pag. 228 . . . . . 2. —

TITCOMB (*Timoteo*) (J. G. Holland), ALLA GIOVENTÙ, LETTERE DI UN AMERICANO. — Ai Giovani; alle Fanciulle; agli Sposi. Prima traduzione italiana sulla 50ª di Nuova York, con una Prefazione di *Michele Lessona.* — **Seconda ediz.** — Un vol. in 16°, pag. XXX-240 . . . . 2. —

Digitized by Google

Firenze — G. BARBÈRA — Editore.

Piccola Biblioteca del Popolo Italiano

DIRETTA

DA PAOLO MANTEGAZZA, RUGGERO BONGHI,
ANTON GIULIO BARRILI.

Questa Biblioteca si propone di offrire al Popolo Italiano tutto ciò che può intendere e godere di buono e di bello, tutto ciò che può rifargli il carattere, ingentilirgli il costume, allargarne la coltura, esplorando le miniere della scienza, i giardini dell'arte, gli archivi della storia.

La nota che vibra in questa Biblioteca è rispetto per tutte le religioni dell'ideale, per tutte le opinioni oneste, un entusiasmo per tutte le poesie della vita; dalla più santa fra tutte, quella della famiglia, fino alla più alta, quella delle glorie del nostro paese.

Nessuno è povero per godersi il suo fiore in questo giardino, nessun uomo è inutile, quando impari dai nostri libri a sviluppare tutte le proprie forze e a godersi in pace il raggio di sole che gli spetta.

---

1. **MANTEGAZZA** (*Paolo*), L'ARTE DI ESSER FELICI (esaurito).
2. **BARRILI** (*Anton Giulio*), SE FOSSI RE! Novella.
3. **RINAUDO** (*Costanzo*), CRONOLOGIA DELLA STORIA D'ITALIA DAL 476 AL 1870. — **Quinta edizione.**
4. **CHECCHI** (*Eugenio*), CRISTOFORO COLOMBO. Con un ritratto.
5. **BOMBICCI** (*Luigi*), LE STELLE CADENTI. Con illustrazioni.
6. **BONGHI** (*Ruggero*), ROMA PAGANA. — **Seconda edizione.** — Con illustrazioni.

A chi dirige le domande all'Editore si spedisce franco a domicilio.

Digitized by Google

7. **DE STEFANI** (*Carlo*), LA SUPERFICIE DELLA TERRA.

8. **FARAGLIA** (*Nunzio Federigo*), LA DISFIDA DI BARLETTA. Racconto storico.

9. **BARBIERA** (*Raffaello*), I POETI DELLA PATRIA RICORDATI AL POPOLO ITALIANO.

10. **GELLI** (*Agenore*), CARLO VIII IN ITALIA.

11. **MANTEGAZZA** (*Paolo*), LA MIA MAMMA. Con un ritratto.

12. **LESSONA** (*Michele*), I CANI.

13. **FALDELLA** (*Giovanni*), IL TEMPIO DEL RISORGIMENTO ITALIANO. Rivista patriottica, con illustrazioni.

14. **ALFANI** (*A.*), I TRE AMORI DEL CITTADINO:
I. LA CASA.

15. » » II. IL LAVORO.

16. » » III. LA PATRIA. — **Seconda ediz.**

17. **STOPPANI** (*Antonio*), CHE COSA È UN VULCANO?

18. **LICATA** (*G. B.*), IN AFRICA. Scritto postumo, con Prefazione di *P. Mantegazza*, un ritratto e illustrazioni.

19. **CLOSAR** (*Luigi*), LA MEDICINA DELL'ANIMA. Ammaestramenti tratti da celebri autori antichi e moderni.

20. **CHECCHI** (*Eugenio*), GIUSEPPE VERDI: Il Genio e le Opere. Con un ritratto.

21. **SOMMIER** (*Stefano*), UN VIAGGIO D'INVERNO IN LAPPONIA. Lettere ai miei Nipotini, con illustrazioni.

22. **BERSEZIO** (*Vitt.*), IL CANE DEL CIECO. Racconto.

23. **GOTTI** (*Aurelio*), SANTA MARIA DEL FIORE E I SUOI ARCHITETTI. Narrazione; coi ritratti di Arnolfo, Giotto, Brunellesco e De Fabris.

24. **DORA D' ISTRIA**, GLI EROI DELLA RUMENIA. Profili storici, con Prefazione di *Paolo Mantegazza*.

Digitized by Google

25. **REYNAUDI** (*Carlo*), LA POESIA DEI VIAGGI.
26. **SELVATICO** (*Pietro*), IMPARA L'ARTE E METTILA DA PARTE. Proverbio in azione.
27. **MANTEGAZZA** (*Paolo*), IL SECOLO NEVROSICO. (Esaurito.)
28. **VALLE** (*Col.° Pietro*), GEOGRAFIA DELL'ABISSINIA. Con illustrazioni e una Carta geografica.
29. **GOTTI** (*Aurelio*), LA CORONA DI CASA SAVOIA. Con illustrazioni.
30. **BARBIERA** (*Raffaello*), ARTIGIANI POETI.
31. **ALMANACCO** PEL 1888. Con illustrazioni.
32. **SARDAGNA** (*Silvio*), I LIBRI.
33. **FALDELLA** (*Giovanni*), I NUOVI GRACCHI, OSSIA LA CRISI AGRARIA. Discorsi campagnuoli: Parte I: Diagnosi.
34. Parte II: I Rimedi.
35. **ALFANI** (*Augusto*), ALESSANDRO MANZONI RICORDATO AL POPOLO E ALLA GIOVENTÙ. Con un ritratto.
36. **LANZONI** (*Primo*), STATO INDIPENDENTE DEL CONGO. Compendio di Geografia fisica, politica, storica e commerciale. Con illustrazioni.
37. **GALLENGA** (*Antonio*), VITA INGLESE. Lettere agl'Italiani.
38. **MARCOTTI** (*Giuseppe*), IL GENERALE ENRICO CIALDINI, DUCA DI GAETA. Con un ritratto.
39. **UN COLONNELLO**, CARABINIERI E BRIGANTI DI ROMAGNA. Memorie.

Prezzo di ciascun volume in 16° picc., di circa 100 pagine, Centesimi **50.**

Digitized by Google

Firenze — G. BARBÈRA — Editore.

Collezione Diamante.

In questa Raccoltina si vanno stampando con molta accuratezza le opere più elette sì in VERSI come in PROSA dei principali Scrittori italiani.

*** Si veda in principio di questo volume l'annunzio speciale illustrato relativo ai MOBILI atti a contenere volumetti di questa Collezione. ***

ALFIERI (*Vittorio*), SATIRE E POESIE MINORI, a cura di *Giosuè Carducci*. — **Quarta edizione.** — Un vol., pag. 554 con ritratto.

— TRAGEDIE. — Tre volumi, pag. IV-604, 596 e 572 con ritratto.

ALIGHIERI (*Dante*), LA DIVINA COMMEDIA, a cura di *F. Ugolini*. — Un volume, pag. 604 con ritratto.

— LA VITA NUOVA E IL CANZONIERE, commentati da *G. B. Giuliani*. — Un volume, pag. XX-480.

ARIOSTO (*Lodovico*), ORLANDO FURIOSO. — Tre volumi pag. VIII-540, 552 e 558 con ritratto e illustrazioni in rame.

BOCCACCI (*Messer Giovanni*), IL DECAMERON, a cura di *P. Fanfani*. — Tre volumi, pag. XXII-608, 556 e 520 con vignette.

BOEZIO (*Il*), e l'ARRIGHETTO. Volgarizzamenti del buon secolo, riveduti su'Codici fiorentini per cura di *Carlo Milanesi*. — Un volume, pag. CXIV-350 con ritratto.

BUONARROTI (*Michelagnolo*), RIME E LETTERE, precedute dalla Vita dell'Autore scritta da A. CONDIVI, a cura di *G. E. Saltini*. **Seconda edizione.** — Un vol., pag. XVIII-464 con ritratto.

Prezzo di ciascun volume { In brochure . . . . . Lire 2. 25. / Legato in tela . . . . . 3. —

A chi dirige le domande all'Editore si spedisce franco a domicilio.

Digitized by Google

CARLETTI (*Francesco*), VIAGGI da lui raccontati in dodici Ragionamenti e novamente editi da *Carlo Gargiolli*. — Un volume, pag. XXIV-612.

CARO (*Annibale*). Vedi VIRGILIO e ROMANZETTI GRECI.

CASSOLI (*Francesco*). Vedi LIRICI DEL SECOLO XVIII.

CERRETTI (*Luigi*). Vedi LIRICI DEL SECOLO XVIII.

CHIABRERA (*Gabriello*), POESIE LIRICHE, SERMONI E POEMETTI, scelti da *F. L. Polidori*. — Un volume, pagine XXX-512 con ritratto.

CLASIO (*Luigi Fiacchi*). Vedi FAVOLE DI TRE AUTORI TOSCANI.

COCO (*Vincenzo*), SAGGIO STORICO SULLA RIVOLUZIONE DI NAPOLI [1799], premessavi la Vita dell'Autore scritta da *M. d'Ayala*. — Un vol., pag. LVIII-536 con ritratto.

COLONNA (*Vittoria, Marchesana di Pescara*), RIME E LETTERE, a cura di *G. E. Saltini*. — Un vol., pag. L-464 con ritratto.

CRUDELI (*Tommaso*). Vedi FAVOLE DI TRE AUTORI TOSCANI.

D'AZEGLIO (*Massimo*), ETTORE FIERAMOSCA o LA DISFIDA DI BARLETTA. Racconto. — Un vol., pag. 576 con ritratto.

DE' MEDICI (*Lorenzo*), POESIE, a cura di *G. Carducci*. — Un volume, pag. LXXII-464 con ritratto.

ESCHILO, TRAGEDIE tradotte da *Felice Bellotti*. — Un volume, pag. IX-504.

EURIPIDE, TRAGEDIE tradotte da *Felice Bellotti*. — Tre volumi, pag. XII-660, IV-668 e IV-608.

FANTONI (*Giovanni*). Vedi LIRICI DEL SECOLO XVIII.

FAVOLE di tre Autori toscani, CRUDELI, PIGNOTTI e CLASIO. A cura di *G. Piergili*. — Un vol., pag. LXVIII-628.

Prezzo di ciascun volume { In brochure. . . . . Lire 2. 25.
Legato in tela . . . . . 3. —

Digitized by Google

FIRENZUOLA (*Agnolo*), NOVELLE, seguite dai *Discorsi delle bellezze delle Donne* e dai *Discorsi degli Animali*. A cura di *O. Guerrini*. — Un vol., pag. 524 con ritratto.

FOSCOLO (*Ugo*), POESIE, nuova edizione con riscontri su tutte le stampe, discorso e note di *G. Mestica*. — Due volumi, pag. CLXXXVIII-520, CCL-442 con ritratto.

— LETTERE AMOROSE AD ANTONIETTA FAGNANI, pubblicate per cura di *Giovanni Mestica*, con un discorso. — Un volume, pag. XCII-356.

GALILEI (*Galileo*), IL SAGGIATORE, a cura di *G. Chiarini*. — **Seconda ediz.** — Un vol., pag. XVIII-456 con ritratto.

GÀMBARA (*Veronica*), RIME E LETTERE, novamente pubblicate a cura di *Pia Mestica Chiappetti*. — Un volume, pag. XLIV-407 con ritratto.

GIORDANI (*Pietro*), ORAZIONI ED ELOGI, a cura di *A. Borgognoni*. — Un vol., pag. XX-632 con ritratto.

GIUSTI (*Giuseppe*), LE POESIE. — **3ª edizione** curata da *G. Carducci*. — Un vol., pag. XCIV-612 con ritratto.

GROSSI (*Tommaso*). Vedi NOVELLE POETICHE ec.

GUADAGNOLI (*Antonio*), POESIE GIOCOSE. Nuova edizione fiorentina con uno Studio critico di *Felice Tribolati*. — Un volume, pag. XXII-664 con ritratto.

GUARINI (*Battista*), IL PASTOR FIDO. Tragicommedia pastorale, con il discorso critico dell'Autore sopra esso, per cura di *G. Casella*. — Un volume, pag. CXIV-528 con ritratto.

GUERRAZZI (*F. D.*), ISABELLA ORSINI DUCHESSA DI BRACCIANO. Racconto. — Un vol., pag. 612 con vignetta.

GUICCIARDINI (*Francesco*), RITRATTI, ALLOCUZIONI E PENSIERI, scelti dalla STORIA D'ITALIA, a cura di *G. Carbone*. — Un volume, pagine XIV-448 con ritratto.

IMITAZIONE (DELLA) DI CRISTO. Libri quattro volgarizzati da *C. Guasti*. — **Sesta ediz.** — Un vol., pag. XII-506 con vignetta.

Prezzo di ciascun volume { **In brochure** . . . . . **Lire 2. 25.** / **Legato in tela** . . . . . **3. —**

Digitized by Google

LAMBERTI (*Luigi*). Vedi LIRICI DEL SECOLO XVIII.

LEOPARDI (*Giacomo*), LE POESIE, nuova edizione corretta su stampe e manoscritti, con versi inediti e la Vita dell'Autore, a cura di *Giovanni Mestica*. — Un vol., pag. 674 con ritratto.

— LE PROSE ORIGINALI, nuova edizione corretta su stampe e manoscritti, a cura di *Giovanni Mestica*. — Un vol., pagine XI-650.

LIRICI DEL SECOLO XVIII, a cura di *G. Carducci*. — SAVIOLI, A. PARADISI, CERRETTI, REZZONICO, CASSOLI, MAZZA, FANTONI, LAMBERTI, G. PARADISI. — Un volume, pagine CXXXIX-560.

LUCANO (*M. Anneo*), LA FARSAGLIA, volgarizzata dal conte *Francesco Cassi*, e novamente pubblicata a cura di *Carlo Gargiolli*. — Un volume, pag. XXII-644 con ritratto.

LUCREZIO (*T. Caro*), DELLA NATURA DELLE COSE. Libri sei volgarizzati da ALESSANDRO MARCHETTI, aggiunte alcune Rime e Lettere del volgarizzatore a cura di *G. Carducci*. — Un volume, pag. LXVIII-626 con ritratto.

MACHIAVELLI (*Niccolò*), DISCORSI SOPRA LA PRIMA DECA DI TITO LIVIO. — **Seconda edizione.** — Un volume, pag. 800 con vignetta.

— IL PRINCIPE E ALTRI SCRITTI POLITICI. — Un volume, pag. XVIII-464 con ritratto.

MANZONI (*Alessandro*), I PROMESSI SPOSI, Storia Milanese del Secolo XVII, con due Studi critici di *Francesco De Sanctis*. — Due vol., pag. L-650, 718 con ritratto.

— LE POESIE, nuova edizione corretta su le migliori stampe, con la Vita dell'Autore e con note, a cura di *Giovanni Mestica*. — Un volume, pag. CXVI-434 con ritratto.

MARC'AURELIO ANTONINO (*Imperatore*), RICORDI. Volgarizzamento con note tratto in parte dalle scritture di *Luigi Ornato*, compiuto e messo in luce da *Girolamo Picchioni*. — Un vol., pag. CLIV-408 con ritratto.

Prezzo di ciascun volume { In brochure . . . . . Lire 2. 25.
Legato in tela . . . . . 3. —

Digitized by Google

MARCHETTI (*Giovanni*), POESIE, novamente pubblicate a cura di *Adolfo Borgognoni*. — Un volume, pag. LXII-340 con ritratto.

MAZZA (*Angelo*). Vedi LIRICI DEL SECOLO XVIII.

MENZINI (*Benedetto*), SATIRE, RIME E LETTERE SCELTE. — Un volume, pag. XX-368 con ritratto.

METASTASIO (*Pietro*), DRAMMI SCELTI, con Prefazione e una raccolta di sentenze e massime cavate da tutte le opere sceniche, a cura di *Ettore Marcucci*. — Due volumi, pag. LXVI-588 e 626 con ritratto.

MONTI (*Vincenzo*), CANTI E POEMI, a cura di *G. Carducci*. — Due volumi, pag. VIII-508 e 560.

— LE POESIE LIRICHE. — **Terza edizione** con aggiunta di cose inedite o rare a cura di *G. Carducci*. — Un volume, pag. XIV-560 con ritratto.

— L'ILIADE tradotta. (Vedi OMERO.)

— TRAGEDIE, DRAMMI E CANTATE, con Appendice di versi inediti o rari a cura di *G. Carducci*. — Un volume pag. XXVIII-700.

— VERSIONI POETICHE. PERSIO, VOLTAIRE, OMERO, PYRKER, LEMERCIER, ec., con giunta di cose rare o inedite a cura di *G. Carducci*. — Un volume, pagine XVI-472.

NARDI (*Iacopo*), VITA DI ANTONIO GIACOMINI, e altri Scritti minori. — Un volume, pag. XXX-528.

NICCOLINI (*G. B.*), POESIE INEDITE, raccolte e pubblicate da *Corrado Gargiolli*, con Prefazione, Note e Appendice. — Canzoniere Civile (1796-1861). — Un vol., pag. C-626 con la veduta del Monumento in Santa Croce.

NOVELLE POETICHE DI VARI AUTORI. — *Antonio Foscarini e Teresa Contarini*, di IPPOLITO PINDEMONTE. — *Ildegonda, la Fuggitiva, Ulrico e Lida*, di TOMMASO GROSSI. — *La Pia*, di BARTOLOMMEO SESTINI. — *Una Serva*, di NICCOLÒ TOMMASEO. — *Edmenegarda*, di GIOVANNI PRATI. — Un volume, pag. 516.

Prezzo di ciascun volume { In brochure. . . . . Lire 2. 25. / Legato in tela . . . . . 3. —

Digitized by Google

OMERO. L' ILIADE, tradotta da VINCENZO MONTI. — **Terza edizione.** — Un volume, pag. 792 con ritratto.

— L' ODISSEA, tradotta da IPPOLITO PINDEMONTE. — Un volume, pag. 600.

ORAZIONI POLITICHE DEL SECOLO XVI, scelte da *Pietro Dazzi.* — Un volume, pag. XXXVI-500.

PARADISI (*Agost.* e *Giov.*). Vedi LIRICI DEL SECOLO XVIII.

PARINI (*Giuseppe*), POESIE. — **Terza edizione.** — Un volume, pag. XXXVIII-464 con ritratto.

PELLICO (*Silvio*), LE MIE PRIGIONI, a cura di *S. Giannini.* — Un volume, pag. 450 con ritratto.

PETRARCA (*Francesco*), LE RIME, a cura di *F. Ugolini.* — Un volume, pag. 512 con ritratto.

PIGNOTTI (*Lorenzo*). Vedi FAVOLE DI TRE AUTORI TOSCANI.

PINDEMONTE (*Ipp.*). Vedi NOVELLE POETICHE ec. e OMERO.

POETI GRECI MINORI, tradotti da vari, e raccolti a cura di *G. Zanella.* — TEOCRITO, MOSCO, BIONE, CALLIMACO, ANACREONTE, TIRTEO, ec. — Un vol., pag. XII-472.

PRATI (*Giovanni*). Vedi NOVELLE POETICHE ec.

REDI (*Francesco*), POESIE, con le annotazioni al *Bacco in Toscana.* — Un vol., pag. XLII-556 con ritratto.

REZZONICO (*Carlo C.*). Vedi LIRICI DEL SECOLO XVIII.

ROMANZETTI GRECI (DUE), *Gli Amori Pastorali di Dafni e Cloe*, di LONGO SOFISTA, volgarizzati da *Annibal Caro;* e *Gli Amori d' Abrocome ed Anzia*, di SENOFONTE EFESIO, trad. da *Anton Maria Salvini.* — Un vol., pag. LX-408.

ROSSETTI (*Gabriele*), POESIE ordinate da *G. Carducci.* — **Seconda edizione.** — Un vol., pag. LXVI-554 con ritratto.

SACCHETTI (*Franco, cittadino fiorentino*), NOVELLE, a cura di *P. Fanfani.* — Due volumi, pag. XIV-556 e 600 con incisioni.

Prezzo di ciascun volume { **In brochure. . . . . Lire 2. 25.** / **Legato in tela . . . . . 3. —**

A chi dirige le domande all'Editore si spedisce franco a domicilio.

Digitized by Google

SACCO (IL) DI ROMA DEL MDXXVII. Narrazioni di contemporanei scelte per cura di *Carlo Milanesi*. — Un volume, pag. LXIV-532.

SALVINI (*Anton Maria*). Vedi ROMANZETTI GRECI.

SAVIOLI (*Ludovico*). Vedi LIRICI DEL SECOLO XVIII.

SESTINI (*Bartolommeo*). Vedi NOVELLE POETICHE ec.

SOFOCLE, TRAGEDIE, tradotte da FELICE BELLOTTI. — **Seconda edizione.** — Un volume, pag. IX-727.

STAMPA (*Gaspara*), RIME, novamente pubblicate per cura di *Pia Mestica Chiappetti*. — Un volume, pagine XLII-456 con due ritratti.

TASSO (*Torquato*), LA GERUSALEMME LIBERATA, a cura di *C. Guasti*. — Un volume, pag. 670 con ritratto.

TASSONI (*Alessandro*), LA SECCHIA RAPITA E L'OCEANO, con note a cura di *G. Carducci*. — **Seconda edizione.** — Un volume, pagine XLII-480 con ritratto.

TOMMASEO (*Niccolò*). Vedi NOVELLE POETICHE ec.

VASARI (*Giorgio*), CAPRICCI E ANEDDOTI DI ARTISTI. — Un volume, pag. XXXIV-400 con ritratto.

VIRGILIO, L'ENEIDE volgarizzata da ANNIBAL CARO, a cura di *A. Severini*. — **Quarta edizione.** — Un volume, pagine XXXVIII-628 con ritratto.

VITE DI UOMINI D'ARME E D'AFFARI DEL SECOLO XVI, narrate da contemporanei. — PIER CAPPONI, GIOVANNI DE' MEDICI, NICCOLÒ CAPPONI, FRANCESCO FERRUCCI, PIERO STROZZI. — Un volume, pag. XXXVI-604.

Prezzo di ciascun volume { In brochure . . . . . Lire 2. 25. / Legato in tela . . . . . 3. —

Digitized by Google

Opere di amena lettura.

BERSEZIO (*Vittorio*), TRE RACCONTI. — Un volume in 16°, pag. VIII-312 . . . . . L. 3. —
Elegantemente legato in tela . . . . . 5. —

CONFERENZE TENUTE ALLA ESPOSIZIONE DI TORINO nella Primavera del 1884:

STECCHETTI (*Lorenzo*, Dott. Olindo Guerrini), LA TAVOLA E LA CUCINA. — Un volumetto in 16°, di pagine 72 . . . . . 1. —

BOITO (*Camillo*), I RESTAURATORI. — Un volumetto in 16°, pag. 36 . . . . . 1. —

GRAF (*Arturo*), CAVALIERI ED ANIMALI. — Un volumetto in 16°, pag. 44 . . . . . 1. —

D'ANNUNZIO (*Gabriele*), SAN PANTALEONE. — Un volume in 16°, pag. 382 . . . . . 4. —
Elegantemente legato in tela . . . . . 6. —

DONATI (*Cesare*), STORIE BIZZARRE. — Un volume in 16°, pag. VI-362 . . . . . 3. 50.
Elegantemente legato in tela . . . . . 5. 50.

FUCINI (*Renato*), (Neri Tanfucio), LE VEGLIE DI NERI, Paesi e figure della Campagna toscana. — **Terza edizione.** — Un vol. in 16°, pag. XIV-278, elegantemente legato in tela . . . . . 5. —

GHERARDI DEL TESTA (*Avv. Tommaso*), TEATRO COMICO. — Ogni dispensa 1. 15
Disp. 1ª *Con gli uomini non si scherza* (esaurita). — 2ª *Un viaggio per istruzione.* — 3ª *Il sistema di Giorgio; Il berretto bianco da notte* (esaurita). — 4ª *L'anello della Madre; Il sogno di un Brillante.* — 5ª *Vanità e capriccio; Un Marito sospet-*

Digitized by Google

toso. — 6ª *Il regno d'Adelaide; Un'avventura ai bagni.* — 7ª *Gustavo III re di Svezia o Genio e Passioni.* — 8ª *Amante e Madre.* — 9ª *Vendicarsi e perdonare; L'eredità di un Brillante.* — 10ª *Il sistema di Lucrezia; Armando ossia il Canino della Cugina.* — 11ª *Promettere e mantenere; La perla dei mariti.* — 12ª *La diplomazia nel matrimonio.* — 13ª *Le due Sorelle.* — 14ª *Manuela la Zingara; Il matrimonio d'un morto.* — 15ª *La Dama e l'Artista; Un ballo in maschera* (esaurita). — 16ª *Le false Letterate; Un brillante in tragedia.* — 17ª *La Moda e la Famiglia; Linea retta e linea curva.* — 18ª *La scuola dei Vecchi, ossia il Padiglione delle mortelle.* — 19ª *Una nuova linea di Strada Ferrata; La pagheremo in due.* — 20ª *Le Scimmie.* — 21ª *La Carità pelosa; L'Oro e l'Orpello.* — 22ª *Il vero Blasone; L'Improvvisatore.* — 23ª *Le coscienze elastiche; Tanto va la gatta al lardo che ci lascia lo zampino.* — 24ª *Moglie e Buoi de' paesi tuoi; Pilade e Oreste.* — 25ª *Paternità e Galanteria; Le Arancie della Contessa.* — 26ª *La Vita Nuova.* — 27ª *Una folle ambizione; Un bambino per commissione.* — 28ª *Casa Palchetti e Vita Nuovissima* (seguito della *Vita Nuova*).

MARCOTTI (*Giuseppe*), DONNE E MONACHE, Curiosità. — Un volume in 16°, pag. 424, legato in tela . . L. 5. —

Cap. I. *Roma seconda.* — II. *Barbarie.* — III. *Nel tempo dei feudi.* — IV. *Per nozze e in morte.* — V. *Devote e monache.* — VI. *Il voto di povertà.* — VII. *Il voto d'ubbidienza.* — VIII. *Il voto di castità.* — IX. *Venere tonsurata.* — X. *Amor libero.* — XI. *Ideale e reale nel rinascimento.* — XII. *Amore e famiglia.* — XIII. *Diavolerie ed eresie.* — XIV. *Tempo languido.* — XV. *Cause.* — XVI. *Effetti.* — XVII. *L'esterno femminile.* — XVIII. *Donne in festa.* — XIX. *Serve e villane.*

— LA NUOVA AUSTRIA, Impressioni. — Un vol. in 16°, pagine 378, con una carta geografica 3. 50

OUIDA, UN COMUNE RURALE IN ITALIA, Racconto tradotto da SOFIA FORTINI-SANTARELLI. — Un volume in 16°, pag. VII-397. . . . . 3. 50.

PRATESI (*Mario*), L'EREDITÀ, Racconto. — Un volume in 16°, pag. 232 . . . . . 2. 50.

— IN PROVINCIA, Novelle e Bozzetti. — *Un vagabondo.* — *Belisario.* — *Padre Anacleto da Caprarola.* — *Un ballo*

Digitized by Google

nel Convento. — Sovana. — Un corvo tra i selvaggi. — Il signor Diego. — Il dottor Febo. — Dopo una lettura del Cantico dei Cantici. — Da fanciullo. — **Seconda edizione.** — Un volume in 16°, pag. VI-512. . . . . L. 4. —

Elegantemente legato in tela . . . . . 6. —

RACCONTI (NUOVI) DI UNA DONNA (*Rosalia Piatti*). — *Ben amà chi non oblia. — Prendo moglie! — L'onomastico e il natalizio. — Minuzzolo. — Tre leggende. — Storia popolana.* — Un volume in 16°, pag. 495, elegantemente legato in tela . . . . . 6. —

SERAO (*Matilde*), LA CONQUISTA DI ROMA, Romanzo. — Un volume in 16°, pag. 420 . . . . . 4. —

Elegantemente legato in tela . . . . . 6. —

VERGA (*G.*), VAGABONDAGGIO. — Un volume in 16°, di pag. 320. . . . . 3. 50.

Elegantemente legato in tela. . . . . 5. 50.

YORICK figlio di **YORICK** (AVV. P. C. FERRIGNI), SU E GIÙ PER FIRENZE, Monografia fiorentina. — **Settima edizione.** — Un volume in 16°, pag. XII-308. . 2. 50.

Elegantemente legato in tela. . . . . 4. 50.

— TEATRO SPICCIOLO tradotto da YORICK. — *Bruto, sciogli il cane!... — Quella signora che aspetta!... — Un capriccio. — Agli arresti di rigore. — Da galeotto a marinaro. — Il voto a Santa Caterina.* — **Seconda edizione.** — Un elegante volume in 16°, pag. 280. . . . . 3. —

Elegantemente legato in tela . . . . . 5. —

ZANELLA (*Giacomo*), EDVIGE, Racconto in versi sciolti. — Un volumetto in 8°, pag. 48. . . . . 1. —

Digitized by Google

PER LE SCUOLE E PER LE FAMIGLIE

"Un buon Dizionario è il più pronto dei maestri e il più servizievole degli amici."

VOCABOLARIO DELLA LINGUA ITALIANA, compilato da Giuseppe Rigutini. — *Settima edizione.* — Un volume in 8°, pagine VIII-1194, legato in tela..... Lire **7.** —

DIZIONARIO FRANCESE-ITALIANO e ITALIANO-FRANCESE, compilato da F. Costèro e H. Lefebvre. — *Sesta edizione.* — Un vol. in 8°, pag. VIII-442 e VI-608, legato in tela... **7.** —

DIZIONARIO ITALIANO-INGLESE e INGLESE-ITALIANO, compilato da J. P. Roberts. — *Settima edizione.* — Un vol. in 8°, pag. XXXII-526 e XVI-456, legato in tela..... **7.** —

VOCABOLARIO DELLA LINGUA CLASSICA LATINA, compilato da G. Rigutini. — *Sesta edizione.* — Un volume in 8°, pag. XXVI-739 e II-377, legato in tela..... **7.** —

VOCABOLARIO GRECO-ITALIANO e ITALIANO-GRECO, compilato da G. Rigutini. — Un vol. in 8°, pag. VIII-844 e 348, legato in tela..... **7.** —

DIZIONARIO UNIVERSALE COMPENDIATO DI GEOGRAFIA Antica e Moderna, Astronomico, Fisico e Politico, a cura di Giuseppe Carraro. — *Seconda edizione.* — Un volume in 8°, pag. X-1232, legato in tela..... **7.** —

VOCABOLARIO ITALIANO DELLA LINGUA PARLATA, compilato da G. Rigutini e P. Fanfani. — *Sesta edizione.* — Un volume in 8° gr., pag. XVI-1776, legato in tela..... **20.** —

Di prossima pubblicazione:

DIZIONARIO DEI NEOLOGISMI, a cura di Giuseppe Rigutini. — Un volume.

Firenze — G. BARBÈRA — Editore.

Digitized by Google

32101 064063660

Digitized by Google

Digitized by Google